Breville®



Getting to know your machine

BES860XL The Barista Express
Programmable Espresso Machine with Grinder


Breville
POWER
GRIND AMOUNT
FILTER SIZE
SINGLE SHOT
DOUBLE SHOT
PROGRAM
CLEAN ME
STEAM
TAMPER
AUTO · PUSH ONCE
MANUAL · PUSH & HOLD
GRIND
LOCK

INTRODUCING THE BARISTA EXPRESS

The quality of freshly ground beans used in espresso is one of the four most important factors in the preparation of a great espresso. This attribute is often referred to as one of the 'four hands' in espresso preparation. The others are the grinder, the espresso machine and the barista.

While the degree and the selection of roast is a personal preference, correctly roasted and rested coffee beans produce espresso with much more taste, flavor and body than beans that are pre-ground.

Pre-ground beans deteriorate rapidly and over time produces thin flat espresso that has a light and small amount of crema.

Jason Chan
Melbourne (Australia) Barista of the Year 2005

With this in mind, The Barista Express was developed with an integrated grinder. By grinding only the required amount of beans when needed, it ensures the grounds are fresh for a richer, creamier espresso.



CONTENTS

Getting to know your machine

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance. Basic safety precautions should always be followed, including the following:

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR YOUR BREVILLE BARISTA EXPRESS

c UL US

READ ALL INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels or stickers before using The Barista Express for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place The Barista Express near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not use The Barista Express on a sink drain board.
- Do not place The Barista Express on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Always ensure The Barista Express is properly assembled before connecting to power outlet and operating. Follow the instructions provided in this book.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not use attachments other than those provided with The Barista Express. The use of accessory attachments not recommended by Breville may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not attempt to operate The Barista Express by any method other than those described in this book.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing and utensils away from the hopper during operation. Avoid contacting moving parts.
- Use only cold, tap water in the water tank. Do no use any other liquid.
- Never use The Barista Express without water in the water tank.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the brewing head before using the machine.
- Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure.
- Do not move The Barista Express whilst in operation.
- Do not leave The Barista Express unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Allow The Barista Express to cool down before moving or cleaning any parts.
- Do not place anything, other than cups for warming, on top of the The Barista Express.
- Always switch off The Barista Express by pressing the POWER button to 'Off' and unplug if appliance is to be left unattended, if not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- Do not operate The Barista Express with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Immediately cease use and call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE for examination, repair or adjustment.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Unwind the power cord fully before use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces, or become knotted.
- To protect against electric shock do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other substance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- The Barista Express has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord. Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision. If you must use a longer cord or an extension cord when using the appliance, the cord must include a 3-prong grounding plug. It must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop, tabletop or surface area where it can be pulled on by young children or tripped over. To prevent electric shock, personal injury or fire, the electrical rating of the extension cord you use must be the same or more than the wattage of the appliance (wattage is marked on the underside of the appliance).
- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.

CAUTION: To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly earthed outlets only.

WARNING: CALIFORNIA PROPOSITION 65: (APPLICABLE TO CALIFORNIA RESIDENTS ONLY). THIS PRODUCT CONTAINS CHEMICALS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER AND BIRTH DEFECTS OR OTHER REPRODUCTIVE HARM.

WARNING: UNWIND THE CORD FULLY BEFORE USE.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FEATURES OF YOUR BREVILLE BARISTA EXPRESS

INTEGRATED CONICAL BURR GRINDER

The integrated conical burr grinder allows each espresso produced from The Barista Express to be created using freshly ground beans - the key to achieving your ideal espresso.



PRESET OR ADJUSTABLE GRIND SIZE

The GRIND SIZE dial accurately adjusts the fineness or coarseness of the espresso grind for optimal espresso extraction.

For a fast and easy espresso, or novice espresso machine users, set the GRIND SIZE dial to DUAL WALL and use the included DUAL WALL FILTERS. Refer to ‘A MINUTE TO LEARN’ on page 31.

For more experienced espresso machine users, or those interested in perfecting their espresso making skills, use the included SINGLE WALL FILTERS. Refer to ‘PERFECTING YOUR SKILLS’ on page 35 for details on where to set this dial.



PRESET OR ADJUSTABLE GRIND AMOUNT

The GRIND AMOUNT dial accurately adjusts the quantity of beans that will be ground and dispensed into the filter, ready for extraction. This quantity should be adjusted according to the fineness or coarseness selected on the GRIND SIZE dial.

For a fast and easy espresso, or novice espresso machine users, set the GRIND AMOUNT dial to DUAL WALL and use the included DUAL WALL FILTERS. Refer to ‘A MINUTE TO LEARN’ on page 31.

For more experienced espresso machine users, or those interested in perfecting their espresso making skills, use the included SINGLE WALL FILTERS. Refer to ‘PERFECTING YOUR SKILLS’ on page 35 for details on where to set this dial.



FILTER SIZE

The Barista Express comes with 4 filters:

Dual Wall Filters for Beginners

1 x single shot

1 x double shot

Single Wall Filters for Aspiring Baristas

1 x single shot

1 x double shot

Adjust the FILTER SIZE button according to the filter size you select, and along with the GRIND AMOUNT dial, the correct quantity of ground beans will be dispensed into the filter, ready for extraction.



HANDS FREE, DIRECT GRINDING

The Barista Express features an integrated grinding cradle located below the integrated conical burr grinder which fully supports the portafilter. The 'hands free' grinding feature allows you to continue with other preparations while the portafilter is being filled with the selected amount of freshly ground coffee beans.

Place the portafilter into the cradle and simply push the portafilter toward the machine lightly to activate the grind function.



Portafilter inserted into grinding cradle

INTEGRATED / REMOVABLE TAMPER

Tamping is the application of even and consistent pressure to the espresso grinds. The tamper is conveniently located 'on board' the machine and can be used both in the 'on board' position or whilst removed depending on your preference.



Tamper on board



Tamper on its own

ACCURATE TEMPERATURE CONTROL

Breville digital technology provides accurate temperature control for a full flavored espresso.

DRY PUCK FEATURE

The ‘Dry Puck’ feature uses an electronic valve to remove excess water from the ground espresso in the filter. This takes place after espresso extraction whilst the portafilter is locked into the group head. This results in a desirable ‘dry espresso puck’ which can then be disposed of easily and cleanly.

PROGRAMMABLE FUNCTION

The Barista Express offers a convenient choice between preset shot sizes (1oz or 2oz), manual function (over-rides preset shot size for one time only) or a programmable function that reprograms the preset shot sizes with the user’s preferred shot size.



ESPRESSO PRESSURE GAUGE

The espresso pressure gauge assists in obtaining the most favorable extraction pressure, guiding the user to create their ideal espresso. This is achieved by measuring the pressure at which the water is being forced through the ground espresso in the portafilter.

The ideal position of the gauge needle is anywhere within the ESPRESSO RANGE.



Refer to the provided Extraction Guide or page 45 for tips on how to achieve the most favorable extraction.

NOTE: While the Pressure Gauge is a great guide to the quality of the extraction, the best indicator is the look and taste of the espresso.

COMMERCIAL STYLE STEAM WAND

The swivel-action steam wand with stainless steel frothing attachment easily adjusts to the perfect position for texturing milk. The wand has a commercial style 360° ball joint.



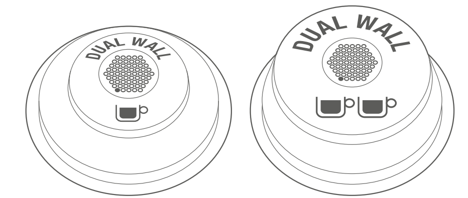
A MINUTE TO LEARN

Dual Wall Filters for Beginners
Eliminates the guesswork for fast and easy to make espresso.

The Barista Express is supplied with two Dual Wall Filters - 1 x single shot and 1 x double shot.

These filters are designed to intentionally slow the water flow rate during brewing, resulting in an espresso that has been extracted at the correct pressure, leading to a rich, golden crema. These filters are suited to both pre-ground vacuum packed espresso as well as beans ground fresh in the integrated grinder.

When using these filters, always remember to set the GRIND SIZE and GRIND AMOUNT dials to DUAL WALL.



The Dual Wall Filters have 'DUAL WALL' stamped on the underside of the filter.

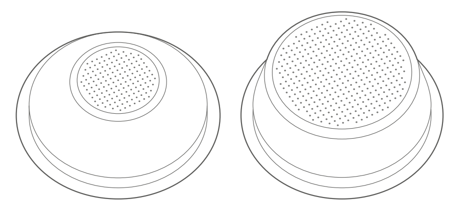
PERFECTING YOUR SKILLS

Single Wall Filters for Aspiring Baristas
Experiment with grind size, grind amount and tamp

The Barista Express is supplied with two Single Wall Filters - 1 x single shot and 1 x double shot.

These filters provide no additional slowing of the water flow rate, hence experimentation with the grind size, grind amount and tamp force is required to achieve favorable results. These filters are suited to both pre-ground vacuum packed espresso as well as beans ground fresh in the integrated grinder.

Refer to 'PERFECTING YOUR SKILLS' on page 35 for details on where to set the GRIND SIZE and GRIND AMOUNT dials.



The Single Wall Filters have no markings on the underside of the filter.

ENERGY SAVING FEATURES

The Barista Express will enter the 'Power Save Mode' if not used for 30 minutes, and will automatically switch off if not used for a further two hours. The 'Power Save Mode' uses 50% less power than when the machine is in 'Stand By' Mode.

During 'Power Save Mode' only the POWER button surround will flash slowly. All other button light surrounds will not be illuminated.

To re-activate the machine during 'Power Save Mode' simply press any button except POWER. The POWER button surround will then illuminate and flash while the machine quickly reheats to operational temperature. When the correct temperature has been reached, all the button surrounds on the control panel will illuminate.

To switch off the espresso machine whilst it is in 'Power Save Mode', simply press the POWER button once.

FILTER SIZE button
select between SINGLE or DOUBLE SHOT

SINGLE and DOUBLE SHOT lights
illuminates to indicate whether a single or double shot filter is selected

GRIND SIZE dial
select the preset DUAL WALL setting when using Dual Wall Filters or adjust the grind to a finer setting when using the Single Wall Filters

POWER button
surround illuminates when the button is pressed to 'On'

Integrated / Removable Tamper
for expert tamping control

GRIND AMOUNT dial
controls the amount of freshly ground espresso dispensed into the filter. Select the DUAL WALL setting when using Dual Wall Filters

Hands Free Grinding Cradle
push portafilter into cradle and freshly ground espresso will be dispensed directly into the filter



Cup Warming Tray

CLEAN ME light
indicates when a cleaning cycle is required

STEAM light
illuminates to indicate that the steam function is selected

Group Head

Forged Portafilter
commercial style with extended outlets, holds the selected filter in place

Removable Drip Tray
with Coffee Grinds separator

Drip tray full indicator

Removable 67oz water tank
with water filtration system

Sealed Bean Hopper: 7oz capacity
hopper locking system allows removal of hopper without removing beans

Integrated Conical Burr Grinder
adjustable to achieve your perfect grind

Custom designed accessories:

- Quick Start Guide
- Extraction Guide
- Stainless Steel Frothing Jug with 'Latte Art' pouring spout
- Dual Wall Filters x 2
- Single Wall Filters X 2

Cleaning accessories:

- Cleaning Guide
- Cleaning Tool (steam wand & filters)
- Cleaning Brush (burr grinder)
- 2 Cleaning Tablets (for machine cleaning cycle)
- Cleaning Disc (holds tablets in place)
- Coffee Scoop (for pre-ground espresso)
- Allen Key (removes shower head)



Espresso Pressure Gauge
monitors extraction pressure, guiding you towards the ideal espresso

PROGRAM button
Personalize the shot size to suit your preference

Steam Dial
selector control for steam

Preset Shot Size
Single (1oz) or Double (2oz), approximately

Swivel Steam Wand with Frothing Attachment
easily adjusts to perfect positioning for steaming and frothing milk

NOT SHOWN

Cord storage
located under the water tank

Storage Tray
located behind the drip tray for storage of accessories

ADDITIONAL FEATURES

15 Bar Pump
Italian-designed and made

Accurate Temperature Control
Breville digital technology provides accurate temperature control for a full flavored espresso

Thermocoil heating system with integrated stainless steel water coil
ensures accurately controlled water temperature

Pre-brew Function
for optimal extraction and distribution of water through the coffee puck

Auto Purge Function
for optimal coffee extraction temperature

Control Dry Puck feature
removes excess water from the filter after coffee extraction

Flat Shower Head
for even distribution of water through the coffee puck



BEFORE FIRST USE

The Barista Express has the drip tray, water tank and storage tray in place when you unpack it from the box. The drip tray is located in the base of the machine towards the front. The water tank is located in the back of the machine. The charcoal water filter is located inside the water tank. It needs to be removed before washing the water tank. The storage tray is located at the base of the machine behind the drip tray. The drip tray, water tank and storage tray slide in and out for easy access.

The bean hopper is located on top of the drip tray when the machine is first unpacked.

Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.

Remove the water tank and wash in warm, soapy water using a non-abrasive washing liquid. Rinse and dry thoroughly.

Wipe the outer housing, bean hopper and drip tray with a soft damp cloth and dry thoroughly. Do not immerse the outer housing, power cord or power plug in water or any other liquid.



NOTE: Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

ASSEMBLING YOUR BREVILE BARISTA EXPRESS

STEP 1



Insert the storage tray into the base of the machine and slide towards the back wall. The storage tray conveniently stores all the cleaning accessories and filters so they are not misplaced.

STEP 2



Insert the 'Empty Me!' indicator into the drip tray and place the Coffee Grinds Separator on top. Then place grill on top. Slide the drip tray into position in the base of the machine in front of the storage tray.

STEP 3



Before installing the charcoal water filter, remove it from the plastic bag, and soak in a cup of water for 5 minutes.

Rinse the filter under cold running water for 5 seconds.

Wash the stainless steel mesh in the plastic filter holder with water and assemble.

Set the date dial to 2 months ahead.

Insert the assembled filter holder into the empty water tank and push to lock into place.

NOTE: Please refer to Care and Cleaning on page 49, 'Installing the Filter in the Water Tank'



STEP 4

Insert the Hopper into position and turn the hopper dial clockwise 90° to lock.

NOTE: Refer to Care & Cleaning Instructions on page 52 to properly maintain your burr grinder.

NOTE: Before each use it is recommended to complete a water flushing operation, without ground espresso in the portafilter, to ensure that the machine has been preheated. Refer to Step 5 of 'A MINUTE TO LEARN' on page 31

Espresso Variations

ESPRESSO VARIATIONS



ESPRESSO

Intense and aromatic, an espresso or short black as it's also known uses about ¼ oz of ground espresso. It is served in a small cup or glass to a level of approximately 1oz.



AMERICANO

A long black is generally a single or double shot of espresso with hot water added to taste.



FLAT WHITE

A single shot of espresso in a cup filled with steamed milk and topped with a skin of silky smooth foam.







CLASSIC CAFÉ LATTÉ

Traditionally the morning coffee of Italy and France, taken with pain au chocolate or sweet biscotti. This blend of ⅓ espresso to ⅔ milk is made with a single shot of espresso. Top with steamed milk, poured down the inside rim of the glass to give a creamy consistency and perfect layer of froth.

CAPPUCCINO

The real thing is served very light and luke warm with ⅓ espresso to ⅓ steamed milk and a generous final ⅓ of creamy froth.

For added finesse, hold a piece of card over one half of the cappuccino before dusting with chocolate.

MACCHIATO

A shot of espresso served short in a 2½ oz demitasse and stained with a dash of finely textured milk.



CAFÉ MOCHA

A glass of textured milk laced with melted cocoa or chocolate syrup and an espresso shot. Top sprinkled with dark chocolate shavings.



ESPRESSO AFFOGATO

Totally irresistible, this sweet temptation is simply a single scoop of premium vanilla bean ice cream, drenched in espresso and if desired, your favorite liqueur. To create a sense of occasion, serve ice cream in a martini glass with shots on the side.



CON PANNA

Meaning ‘with cream’ this heart warmer is a chic variation on old-fashioned Vienna Coffee. In a 3-4 oz cup, dress a double shot of espresso with a dollop of fresh cream, whipped until glossy. Dust with cinnamon and serve immediately.

Recipes

BAKED CUSTARDS WITH FRESH RASPBERRY AND COFFEE FLOAT

Serves 6

25oz (750ml) cream
¾ cup finely granulated sugar
2 vanilla beans, cut lengthways
1 tablespoon gelatine
1 basket of fresh raspberries
1 tablespoon finely granulated sugar, extra
¾ cup strong espresso coffee, cooled

1. Combine the cream, finely granulated sugar and vanilla beans in a saucepan. Stir over medium heat until just boiling. Remove the vanilla beans.

2. Add the gelatine and stir constantly with a wooden spoon until dissolved. Remove from heat. Allow the custard to cool.

3. Pour custard evenly into 5 oz glasses. Refrigerate for a minimum of 3 hours or until set.

4. Place the raspberries into a medium sized bowl, sprinkle with sugar and crush lightly with a fork.

5. Fold the cooled espresso coffee through the crushed raspberries. Cover and chill in the refrigerator.

6. To serve, top the custards, when set, with the raspberries and espresso coffee mixture.

7. Serve immediately with freshly brewed espresso coffee.

TIRAMISU

Makes 4

1½ cups mascarpone
1¼ cups cream
2½ tablespoons powdered sugar
½ cup strong espresso coffee, cooled
½ cup coffee liqueur
16 sponge fingers
Cocoa powder, for dusting

1. Combine mascarpone, cream and powdered sugar in a large bowl. Whisk lightly until soft peaks form. Set aside.

2. Combine espresso coffee and liqueur in bowl. Dip the sponge fingers into the espresso coffee mixture a few at a time. Ensure all the espresso coffee mixture is absorbed evenly by the sponge fingers.

3. Layer half the sponge fingers evenly into the base of 4 dessert bowls or glasses. Spread the layered sponge fingers with half of the cream mixture. Repeat the layers with remaining sponge fingers and cream mixture.

4. Dust evenly with cocoa powder and refrigerate until required.

5. Serve with fresh fruits and freshly brewed espresso.

COFFEE, CINNAMON AND WALNUT MUFFINS

Makes 12

2½ cups (375g) plain flour
2 teaspoons baking powder
1 teaspoon ground cinnamon
¾ cup finely granulated sugar
1 cup sour cream
2 x 60g eggs
1 teaspoon finely grated lemon rind
⅓ cup olive oil
¾ cup strong espresso coffee, cooled
1 cup roughly chopped walnuts

1. Sift flour, baking powder and cinnamon into a large bowl and stir in sugar.

2. Place sour cream, eggs, lemon rind, oil and espresso coffee into a medium bowl, stir until well combined.

3. Fold creamed mixture and walnuts into the sifted ingredients, do not over mix.

4. Spoon the mixture evenly into 12 lightly greased and base lined muffin pans until two-thirds full.

5. Place into a preheated oven 350°F for 12-15 minutes or until cooked when tested.

8. Serve warm, or cooled and spread with Rich espresso Icing. Delicious with a Cappuccino or Café Latté.

RICH ESPRESSO ICING

2 cups powdered sugar, sifted
1 tablespoon butter, softened
¼ cup strong espresso coffee, warm

1. Combine powdered sugar, butter and half the espresso in a bowl, stir well and gradually add remaining espresso until a spreadable consistency is achieved.

Breville®



Using your machine

BES860XL The Barista Express
Programmable Espresso Machine with Grinder


Breville
POWER
GRIND AMOUNT
FILTER SIZE
SINGLE SHOT
DOUBLE SHOT
PROGRAM
CLEAN ME
STEAM
TAMPER
AUTO - PUSH ONCE
MANUAL - PUSH & HOLD
GRIND
LOCK

INTRODUCING THE BREVILLE BARISTA EXPRESS

At Breville, we know that espresso lovers will go to great lengths to refine the art of making espresso. They will experiment with flavors and adjust the grind of the beans and the tamp in search for the perfect espresso. With The Barista Express and its integrated coffee grinder, making that perfect fresh espresso has never been simpler.

Why are freshly ground beans best?
It's all about the flavor. Once ground, coffee remains fresh for only a few short minutes and is therefore best to grind just before extracting. With the Breville Barista Express you can be the barista and explore the art of espresso at home.

Enjoy!



Using Your Machine

Please refer to pages 5 and 6 for full safety instructions

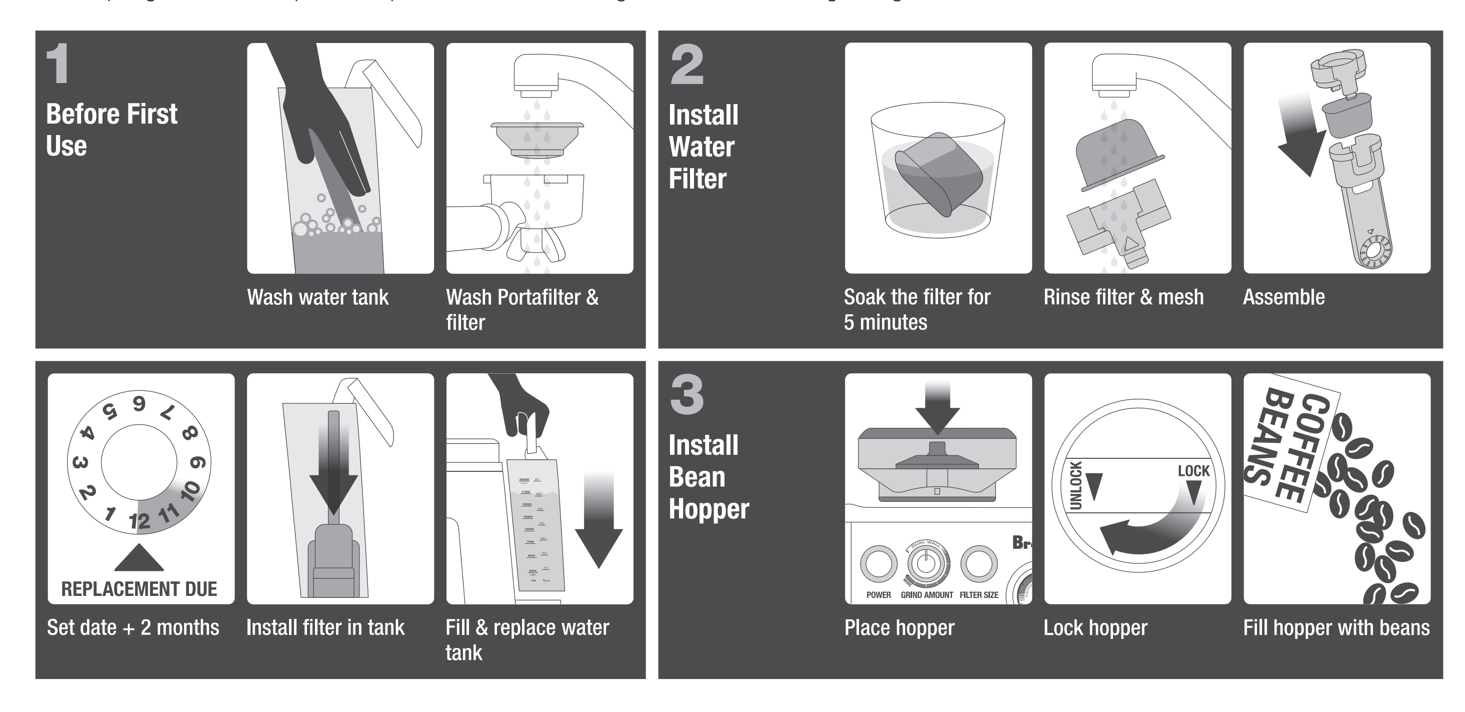
Operating

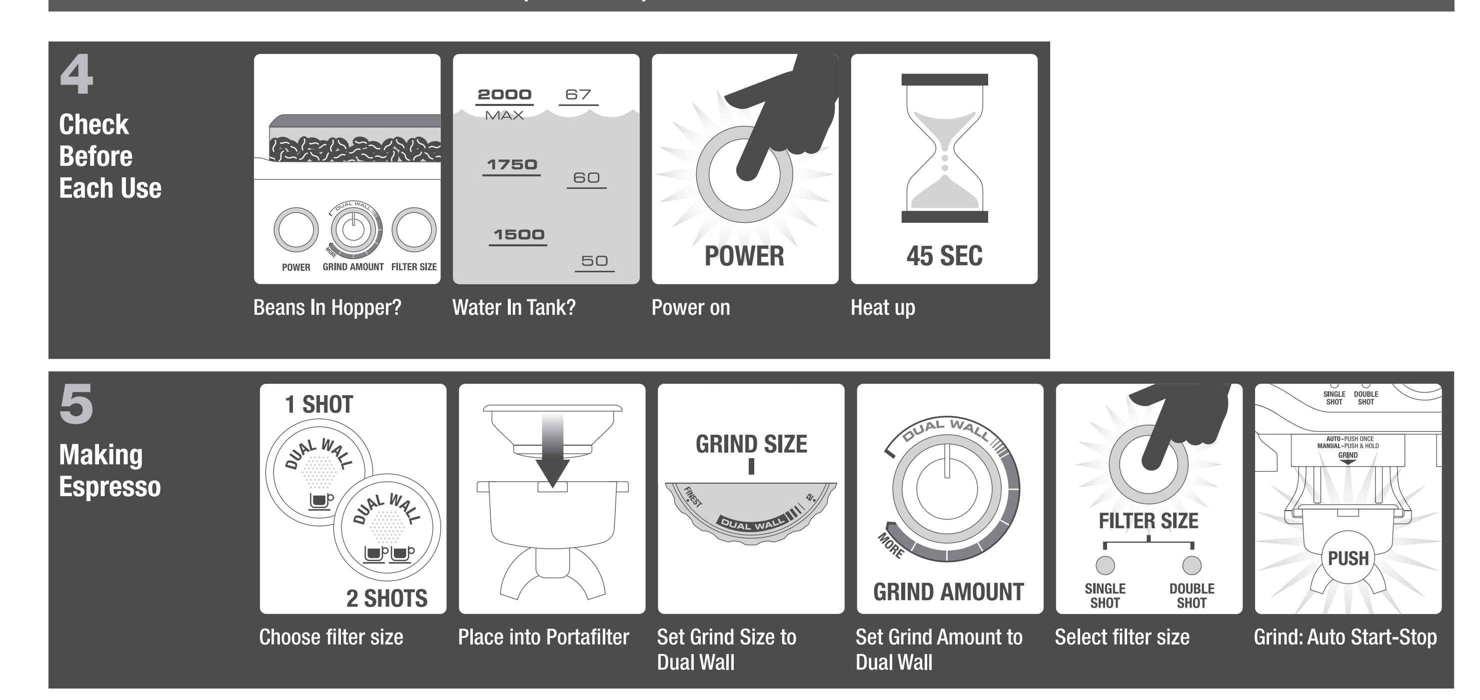
A MINUTE TO LEARN - Dual Wall Filters

DUAL WALL FILTERS FOR BEGINNERS

Eliminates the guesswork for fast and easy to make espresso.

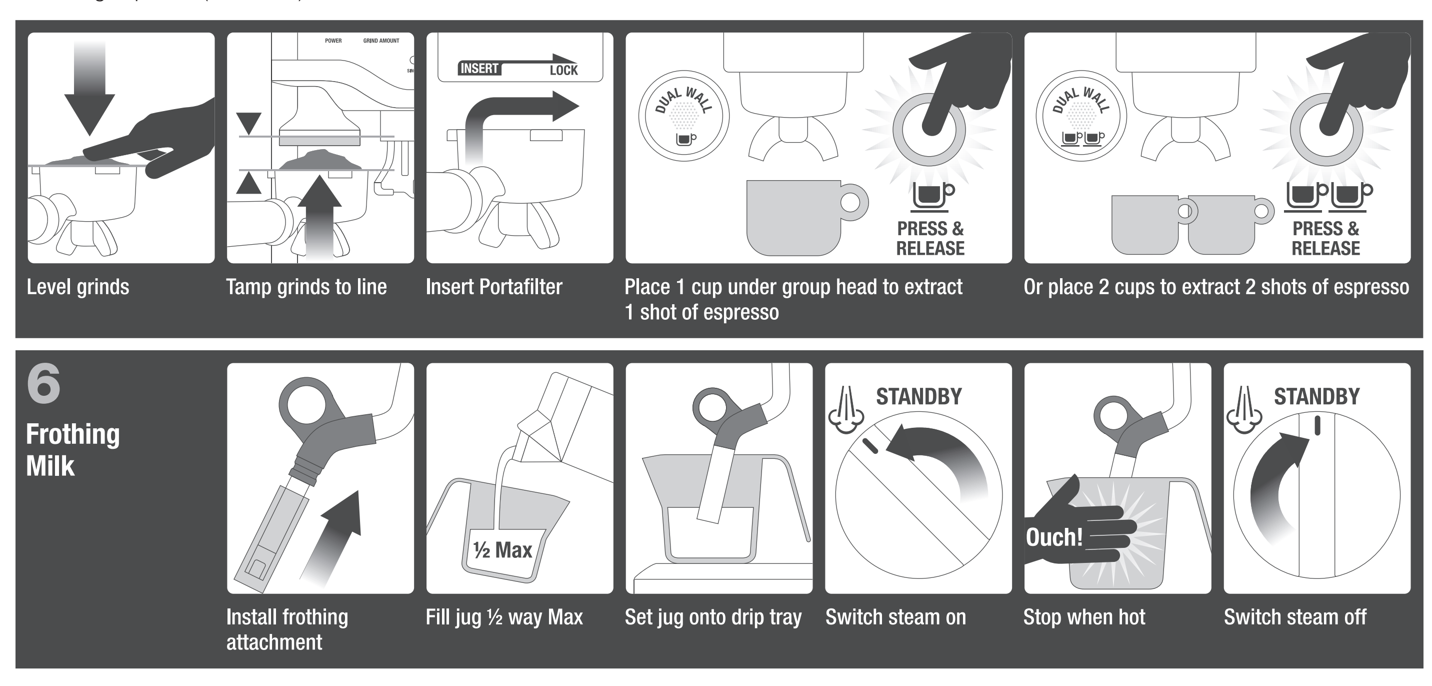
The Barista Express is supplied with two Dual Wall Filters - 1 x single shot and 1 x double shot. These filters are designed to intentionally slow the water flow rate during brewing, resulting in an espresso that has been extracted at the correct pressure, leading to a rich, golden crema. These filters are suited to both pre-ground vacuum packed espresso as well as beans ground fresh in the integrated grinder.




4
Check Before Each Use
POWER
GRIND AMOUNT
FILTER SIZE
2000
MAX
67
1750
60
1500
50
POWER
45 SEC
Beans In Hopper?
Water In Tank?
Power on
Heat up
5
Making Espresso
1 SHOT
DUAL WALL
2 SHOTS
GRIND SIZE
FINEST
DUAL WALL
DUAL WALL
MORE
GRIND AMOUNT
FILTER SIZE
SINGLE SHOT
DOUBLE SHOT
AUTO - PUSH ONCE
MANUAL - PUSH & HOLD
GRIND
PUSH
Choose filter size
Place into Portafilter
Set Grind Size to Dual Wall
Set Grind Amount to Dual Wall
Select filter size
Grind: Auto Start-Stop

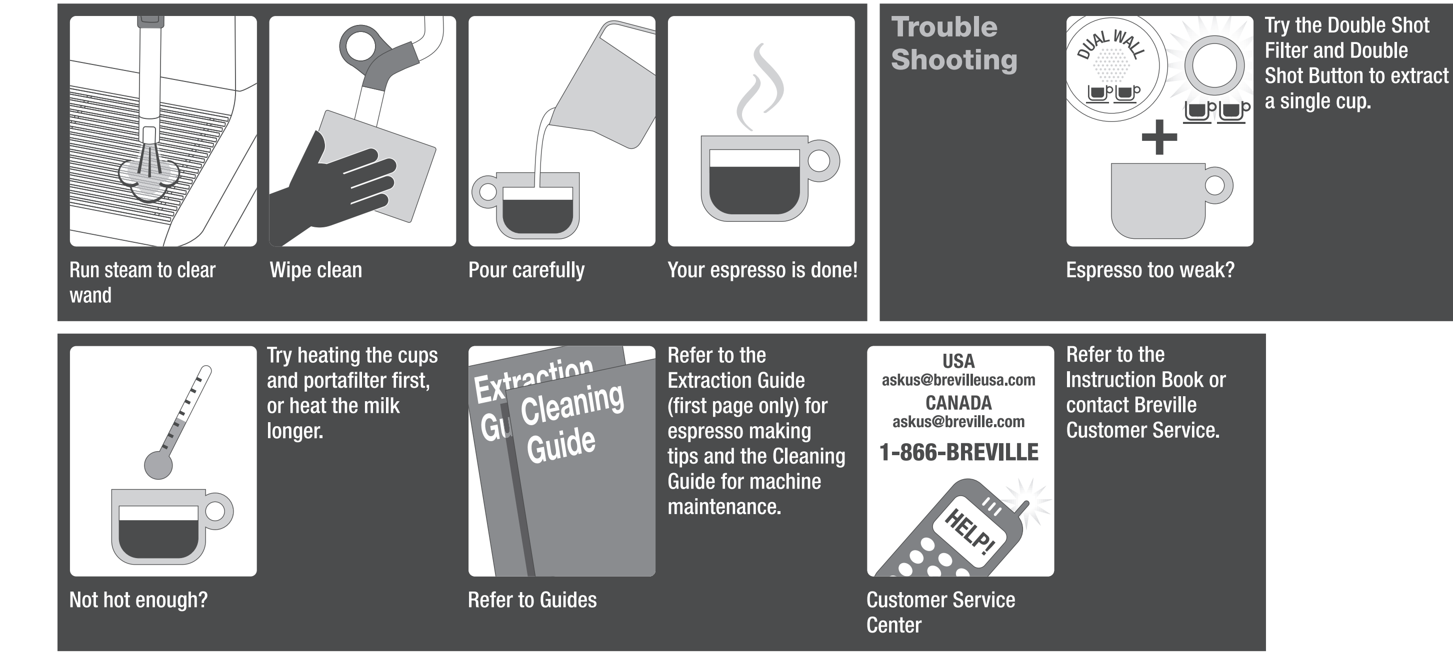
A MINUTE TO LEARN - Dual Wall Filters (continued)

5. Making Espresso (continued)



A MINUTE TO LEARN - Dual Wall Filters (continued)

6. Frothing Milk (continued)



SINGLE WALL FILTERS FOR ASPIRING BARISTAS

Experiment with grind size, grind amount and tamp

The Barista Express is supplied with two Single Wall Filters - 1 x single shot and 1 x double shot. These filters provide no additional slowing of the water flow rate, hence experimentation with the grind size, grind amount and tamp force is required to achieve favorable results. These filters are suited to both pre-ground vacuum packed espresso as well as beans ground fresh in the integrated grinder.

A great espresso is a balance of main flavor elements: acidity, aroma, bitterness, body, nuttiness, and sharpness. By using the Single Wall Filters you are free to explore the world of espresso by adjusting grind, grind amount and tamp to extract a rich variety of flavors.

	GRIND +	GRIND AMOUNT +	TAMP =	FLOW*
OVER EXTRACTED BITTER • ASTRINGENT	TOO FINE	TOO MUCH	TOO HEAVY	OVER 30 SEC
BALANCED	MEDIUM	8g PER CUP	10-20lbs	15-30 SEC
UNDER EXTRACTED WEAK • WATERY	TOO COARSE	TOO LITTLE	TOO LIGHT	UNDER 15 SEC

** Approximate time, guide only*

STEP 1 – FILLING THE WATER TANK



- Ensure the charcoal water filter is securely fitted inside the tank. Refer to 'Care and Cleaning' on page 49, 'Installing the Filter in the Water Tank'
- Fill the water tank with cold tap water to the maximum mark on the side of the tank and slide the water tank carefully back into position at the back of the machine.
- Plug the power cord into a 110/120V power outlet.
- Press the POWER button to 'On', the POWER button surround will flash while the machine is heating. When the correct temperature has been reached, all the button surrounds on the control panel will illuminate.

STEP 2 - PRE-WARMING THE CUPS

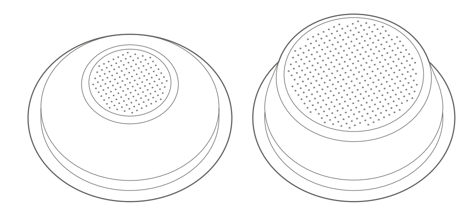
This will help maintain the espresso's optimal temperature when brewed into the cups.

- The Cup Warming Plate will start to warm as the machine heats.
- Run hot water from the group head without the portafilter inserted by holding down the single shot button on the front, right hand side of the machine, then place the cups on the warming tray.

NOTE: Check the water level before use and replace the water daily. The water tank should be refilled with fresh, cold tap water before each use. Do not use mineral or distilled water or any other liquid.

STEP 3 – PREPARING THE SINGLE WALL FILTER

- Place the single or double shot Single Wall Filter into the portafilter. When brewing into a larger mug, always use the double shot filter and only extract 2oz. If you require a larger serving, add the hot water first and then extract the espresso.
- Preheat the portafilter by placing underneath the group head. Rinse with hot water from the group head by holding down the double shot button on the front, right hand side of the machine. Dry the portafilter thoroughly before use.



Unlike the Dual Wall Filters, the Single Wall Filters have no markings on the underside of the filter.

- Place the portafilter into the grinding cradle
- Press the FILTER SIZE button according to the filter size (single shot or double shot) you select.

STEP 4 – ADJUSTING THE GRIND SIZE



- When setting the grind size it should be fine but not too fine or powdery. The grind will effect the rate at which the water flows through the ground espresso in the filter and therefore the taste of the espresso.
- If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers), the water will not flow through the ground espresso even when under pressure. The resulting espresso will be over extracted, too dark and bitter, with a mottled and uneven crema on top.
- If the grind is too coarse the water will flow through the ground espresso too quickly. This will result in an under-extracted espresso lacking in flavor and without the thick crema on the top.

STEP 5 – ADJUSTING THE GRIND AMOUNT



- When grinding for a Single Wall Filter using a finer espresso grind, you will need to increase the grind amount to ensure the filter is correctly filled.
- To increase the grind amount, turn the GRIND AMOUNT dial beyond the DUAL WALL setting to obtain the correct amount of ground espresso.

NOTE: You may need to try Step 4 and 5 a few times, slightly adjusting the GRIND SIZE and GRIND AMOUNT dials each time until you reach your desired combination.

STEP 6 – GRINDING THE BEANS



- Fill the hopper with fresh coffee beans.
- Ensure the portafilter is inserted into the grinding cradle.
- Ensure the FILTER SIZE button reflects the filter size inserted in the portafilter.
- For Auto Start and Stop Grinding - push the portafilter in once to activate the grinding switch, then allow the portafilter to be filled with fresh ground espresso.

NOTE: To stop the Auto Grinding midway through a grinding cycle, push the portafilter in once, or press the FILTER SIZE button.

- For Manual Grinding - push and hold the portafilter in until the desired amount of ground espresso has been delivered.

STEP 7 - TAMPING THE GROUND ESPRESSO



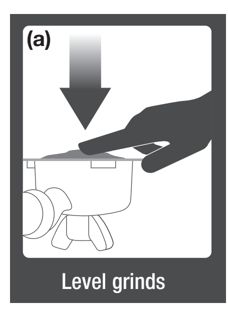
For ease of use, The Barista Express provides two handy ways to tamp your espresso:

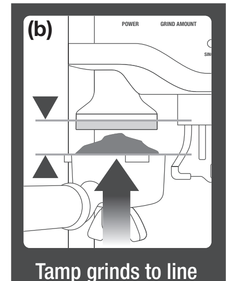
1. Tamper on Board:

The tamper device is held in place, on the machine, allowing for convenient tamping.

a. Once the grind function has been completed, remove the portafilter from the grinding cradle. Gently level the grinds in the portafilter with your finger.

b. With the tamper fitted into place, lift the portafilter towards the tamper base





c. Push the portafilter upward firmly, applying even pressure to tamp the espresso

d. Release the portafilter from the tamper, and clean any excess ground espresso from the rim of the portafilter to ensure a correct fit into the group head.

NOTE: Tamping between measures will create a layer in the ground espresso that can impede full extraction.

2. Tamping Control:

The tamper device is removable for hand tamping. Remove the tamper from the machine

a. Once the grind function has been completed, remove the portafilter from the grinding cradle. Gently level the grinds in the portafilter with your finger.

b. Use one hand to grip the tamper and the other hand to hold the portafilter handle

c. Apply even pressure down on the tamper and press firmly in order to level and pack the espresso grounds

d. Lift the tamper from the portafilter, and clean any excess grinds from the rim of the portafilter to ensure a correct fit into the group head.



STEP 8 - INSERTING THE PORTAFILTER

Place the portafilter underneath the group head so that the handle is aligned with the insert graphic.



Insert the portafilter up into the group head and rotate the handle to the right until resistance is felt, this will be at an approximate 90° angle to the machine.



STEP 9 – EXTRACTING THE ESPRESSO

- Ensure all the button surrounds on the control panel are illuminated, indicating the machine has reached the correct temperature for brewing, and is ready for use.
- Ensure the drip tray and portafilter are in place.
- Place one or two pre-warmed cups beneath the portafilter outlet.

NOTE: PRE-BREW FUNCTION: When a preset shot size on the front, right hand side of the machine is selected, the machine will pump water momentarily, followed by a pause then continue to pump the water through to the grounds in the portafilter. The ground coffee is moistened by a small amount of water before full extraction. This expands the grinds, resulting in greater pressure build-up to extract all the oils and full flavor from the ground beans.

PRESET SHOT SIZE - ONE SHOT



Press the one cup button once. A preset extraction of approximately 1 oz of espresso will be delivered. A pumping noise will be heard in this operation. The machine will automatically stop once the preset pour has been delivered.

NOTE: The amount of espresso extracted in the cup will vary depending on the coarseness of your grind and grind amount

NOTE: When using a single shot filter, for optimal flavor, you should only extract approximately 1 oz. When using a double shot filter, for optimal flavor, you should only extract approximately 2 oz.

PRESET SHOT SIZE - DOUBLE SHOT



Press the two cup button once. A preset extraction of approximately 2oz of espresso will be delivered. A pumping noise will be heard in this operation. The machine will automatically stop once the preset pour has been delivered.

NOTE: Pressing the one cup or two cup buttons during a extraction will immediately stop the pour.

PROGRAMMING SINGLE ESPRESSO

Programming over-rides the preset shot sizes (1oz or 2oz), re-programming the button to pour your preferred shot size.

1. Prepare to make a single shot of espresso by following steps 2 to 6 in 'A MINUTE TO LEARN' on pages 30-32
2. Place your cup underneath the group head.
3. To begin programming, press the 'PROGRAM' button once. The machine will beep once and the program button will begin to flash. This indicates the machine is in programming mode.
4. Press the one cup button once. The machine will commence normal pour function, and the one cup button surround will begin to flash.
5. When the desired amount of espresso has poured into the cup, press the one cup button to stop the pour. The machine will beep twice, indicating it has saved your preferred pour quantity and exited programming mode.
6. The one cup button will now pour the saved shot size when pressed, unless reprogrammed, reset to the default settings (page 40), or overridden by the manual function (page 40).

PROGRAMMING DOUBLE ESPRESSO

Programming over-rides the preset shot sizes (1oz or 2oz), re-programming the button to pour your preferred shot size.

1. Prepare to make a two cup of espresso by following steps 2 to 6 in 'A MINUTE TO LEARN' on pages 30-32
2. Place your cup underneath the group head.
3. To begin programming, press the 'PROGRAM' button once. The machine will beep once and the program button will begin to flash. This indicates the machine is in programming mode.
4. Press the two cup button once. The machine will commence normal pour function, and the two cup button surround will begin to flash.
5. When the desired amount of espresso has poured into the cup, press the two cup button to stop the pour. The machine will beep twice, indicating it has saved your preferred pour quantity and exited programming mode.
6. The two cup button will now pour the saved shot size when pressed, unless reprogrammed, reset to the default settings (page 40), or overridden by the manual function (page 40).

RESETTING DEFAULT VOLUMES

To reset the machine to the default one and two shot pour quantities, press and hold the PROGRAM button until the machine beeps three times. Release button. This indicates the machine has returned to its original default settings.

NOTE: Default settings: one cup pour is approximately 1 oz. Two cups is approximately 2 oz.

MANUAL FUNCTION



The Manual function over-rides the preset shot size for one time only. It does not save the shot size like in programming mode.

Press and hold the one cup or two cup button. Release the button once sufficient espresso has flowed into the cup.

STEP 10 – EMPTYING THE PORTAFILTER

- Remove the portafilter from the group head by rotating the portafilter to the left until it releases.
- To empty the used grounds, turn the portafilter upside down in a bin and gently knock out the grounds. Used grounds should be thrown away with domestic waste. Discarding of used grounds in a sink can cause drains to become blocked.
- With the filter still in place, hold the portafilter underneath the group head, press and hold down the one cup button to release hot water. Rinse the portafilter until water runs clear.
- Insert the portafilter back into the group head to dry out and keep warm.

WARNING: THE METAL PARTS OF THE PORTAFILTER WILL BE VERY HOT.

THE ART OF TEXTURING MILK



The Breville Barista Express comes complete with a Commercial Style Swivel Steam Wand and Stainless Steel Frothing Attachment. When using the frothing attachment on the steam wand a large amount of froth is easily created.

If less froth is desired, remove the frothing attachment from the steam wand before texturing. To remove the frothing attachment, ensure it is cool then simply pull down and remove. The frothing attachment can be stored in the storage tray located behind the drip tray, if not used regularly.

To refit the frothing attachment ensure it is securely attached to the steam wand by inserting it, from either end, onto the steam wand and pushing firmly upwards onto the rubber surround.

- Fill the stainless steel frothing jug maximum ½ full with cold, fresh milk.
- Turn the Steam selector dial to the 'Steam' position. The red steam light will start to flash indicating that the machine is heating to create steam.
- When the steam light stops flashing it is ready to use.
- Before inserting the wand into the milk, pause the steam by returning the dial back to the 'STAND BY' position. This will avoid splashing the milk out of the jug (this pause function lasts for 6 seconds before exiting steam mode).
- Insert the wand into the milk and return the Steam dial back to 'Steam'.
- To stop, return the steam dial to the 'STAND BY' position and remove the jug.



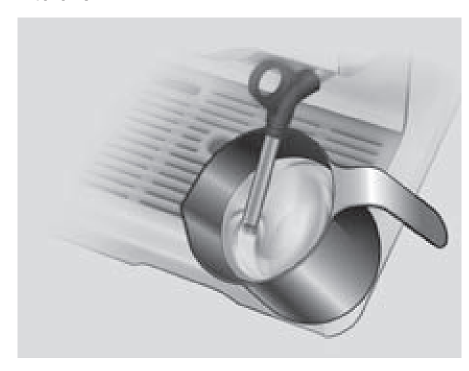
NOTE: When the espresso machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is the normal operation of the 15 Bar pump.

NOTE: After 5 minutes of continuous steaming, the machine will automatically disable the steam function. The steam light will flash. When this occurs return the steam dial to the 'STAND BY' position.

WARNING: MILK SHOULD NOT BE ALLOWED TO RUN OVER THE TOP OF THE FROTHING ATTACHMENT, OTHERWISE IT WILL NOT FUNCTION PROPERLY. TO AVOID SPLATTERING OF HOT MILK, DO NOT LIFT THE END OF THE FROTHING ATTACHMENT ABOVE THE SURFACE OF THE MILK WHILE FROTHING. ENSURE THE STEAM DIAL IS IN THE 'STAND BY' POSITION BEFORE REMOVING THE FROTHING JUG.

THE ART OF TEXTURING MILK

There are two phases to texture milk:
Stretching the milk to aerate it and swirling the milk to make it silky smooth and the right temperature.
In practice these two operations should blend into one.



STEP 1 - STRETCHING THE MILK

Hold the jug so the tip of the steam wand is just below the surface of the milk and with your free hand engage the steam. Every so often lower the jug so the steam wand just breaks the surface of the milk and makes a 'hissing' sound. Stretching the milk will increase the volume, so lower the jug as the milk rises to ensure the tip remains just above the surface of the milk.

STEP 2 - SWIRLING THE MILK

After a short while you will have aerated sufficiently. At this point, adjust the jug so the steam wand is off-center and create a spinning motion in the milk. Compensate for the angle of the steam wand by slightly tilting the jug away from you, or to one side and at the same time lower the nozzle further into the body of the milk.

Continue swirling until milk is at desired temperature (between 130°F-150°F). Without a thermometer you'll know the milk is ready when the jug base is 'just too hot' to touch.

When you get the balance right the milk should end up forming a 'meringue-like' consistency that has a glassy sheen to it. Remove any excess air bubbles by gently knocking the jug against a hard flat surface and pour the milk down the inside of your chosen cup or glass to make your desired espresso variation.

Lastly, run the Steam function briefly to remove any residual milk in the steam wand tip. Then give the steam wand a good wipe with a damp cloth.

NOTE: If stretching makes a loud screeching sound, this may inidicate that you have lowered the wand into the milk too early.

NOTE: Always ensure that the frothing attachment has been firmly pushed onto the steam wand and connects with the rubber surround. For best results use cold fresh milk. Always clean the steam wand and frothing attachment after every use. Refer to 'Care and Cleaning', page 53

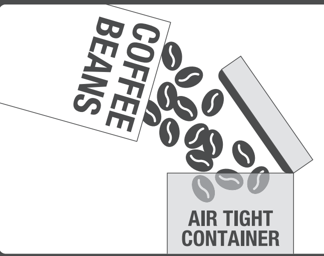
NOTE: For extracting more espresso immediately after using the steam function, this machine features an auto-purge function. This ensures the ground espresso coffee will not be burnt by the initial water flow from the thermocoil being too hot. Instead this water is automatically released internally into the drip tray ensuring that the internal thermostat is at optimal temperature for extracting espresso. Your espresso will always be extracted at this optimal temperature ensuring only the best flavored espresso is achieved.

RECOMMENDATIONS



Fresh Roasted Beans

Freshly ground, fresh roasted beans are key to making espresso with more flavor and body. Stale beans and preground coffee significantly affect the taste and crema of your finished espresso.



Store Carefully

Store in a dark, cool and dry place. Do not store in the fridge or freezer. Vacuum seal if possible.

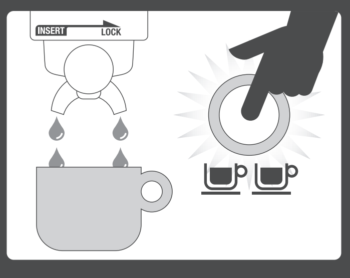
Buy in small batches to reduce the storage time.



Crema

Crema is the caramel colored layer that is on top of the espresso following extraction.

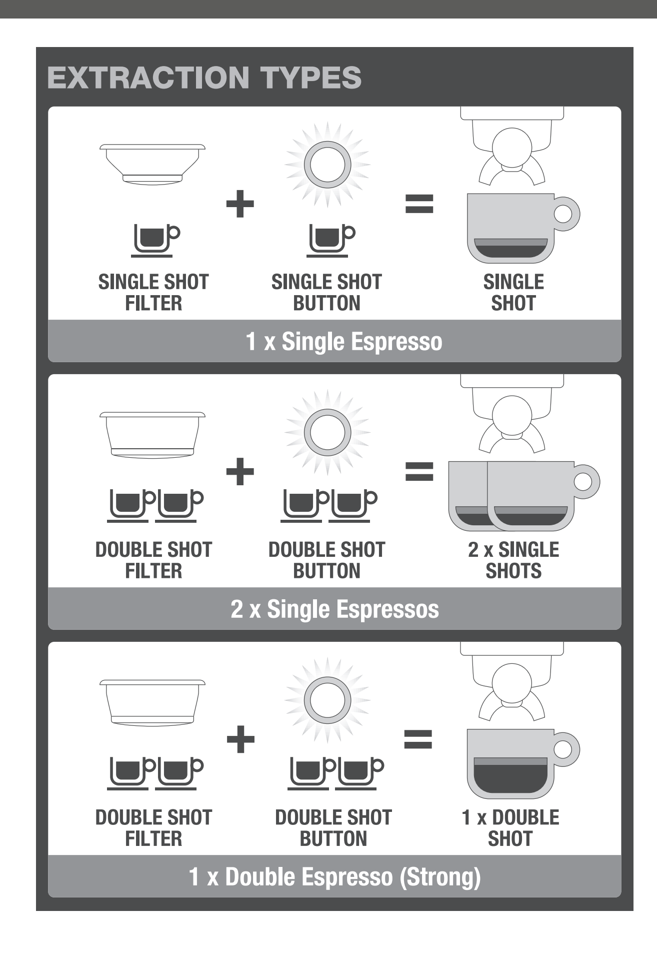
Cup size will affect crema depth. The smaller the cup diameter, the thicker the crema.



Pre-Heat & Rinse

Pre-heating the cups and filter before extraction ensures a hot espresso.

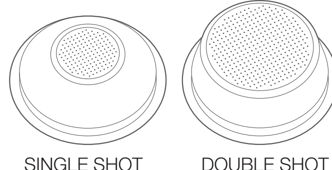
Without ground coffee in the filter, lock the Portafilter into the machine and run hot water through.


EXTRACTION TYPES
SINGLE SHOT FILTER
+
SINGLE SHOT BUTTON
=
SINGLE SHOT
1 x Single Espresso
DOUBLE SHOT FILTER
+
DOUBLE SHOT BUTTON
=
2 x SINGLE SHOTS
2 x Single Espressos
DOUBLE SHOT FILTER
+
DOUBLE SHOT BUTTON
=
1 x DOUBLE SHOT
1 x Double Espresso (Strong)

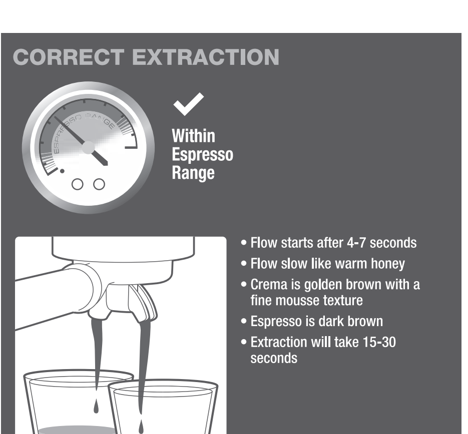
ESPRESSO MAKING TIPS

Use these tips with SINGLE WALL FILTERS ONLY

SINGLE WALL FILTERS have no markings on the underside of the filter.



CORRECT EXTRACTION



- Flow starts after 4-7 seconds
- Flow slow like warm honey
- Crema is golden brown with a fine mousse texture
- Espresso is dark brown
- Extraction will take 15-30 seconds

AFTER EXTRACTION 1

REMOVE USED GRINDS

Used grinds will form a 'puck' like a crumbly biscuit.

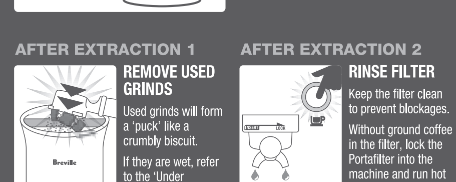
If they are wet, refer to the 'Under Extraction' section.

AFTER EXTRACTION 2

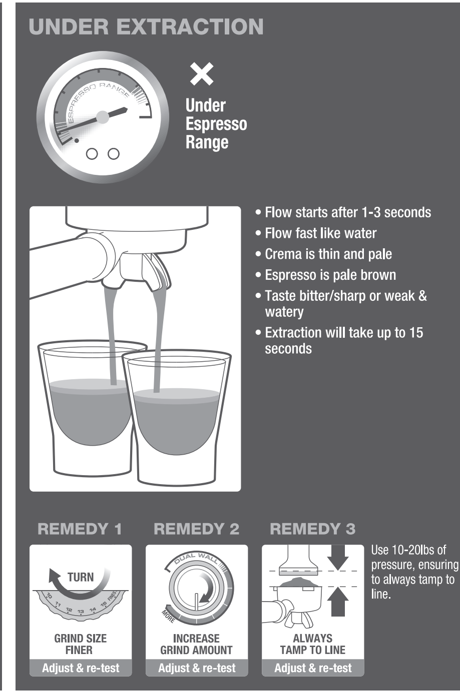
RINSE FILTER

Keep the filter clean to prevent blockages.

Without ground coffee in the filter, lock the Portafilter into the machine and run hot water through.



UNDER EXTRACTION



- Flow starts after 1-3 seconds
- Flow fast like water
- Crema is thin and pale
- Espresso is pale brown
- Taste bitter/sharp or weak & watery
- Extraction will take up to 15 seconds

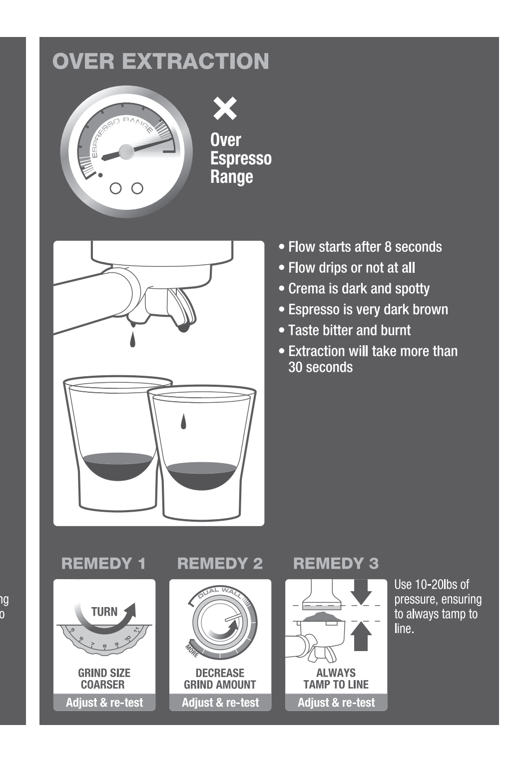
REMEDY 1 – GRIND SIZE FINER – Adjust & re-test

REMEDY 2 – INCREASE GRIND AMOUNT – Adjust & re-test

REMEDY 3 – ALWAYS TAMP TO LINE – Adjust & re-test

Use 10-20lbs of pressure, ensuring to always tamp to line.

OVER EXTRACTION



- Flow starts after 8 seconds
- Flow drips or not at all
- Crema is dark and spotty
- Espresso is very dark brown
- Taste bitter and burnt
- Extraction will take more than 30 seconds

REMEDY 1 – GRIND SIZE COARSER – Adjust & re-test

REMEDY 2 – DECREASE GRIND AMOUNT – Adjust & re-test

REMEDY 3 – ALWAYS TAMP TO LINE – Adjust & re-test

Use 10-20lbs of pressure, ensuring to always tamp to line.

ESPRESSO MAKING TIPS

WARMING YOUR CUP OR GLASS

A warm cup will help maintain the espresso optimal temperature.

Preheat your cup by holding down the one cup button and running hot water into the cups from the group head without the portafilter inserted and place the cups on the warming tray.

WARMING THE PORTAFILTER

A cold portafilter can drop the extraction temperature enough to significantly affect the quality of your espresso. Always ensure the portafilter is preheated by running hot water through it before preparing the espresso.

NOTE: Always wipe the filter and portafilter dry before preparing the espresso as moisture can encourage 'drilling' - this is when water bypasses the ground espresso coffee during extraction.

USING PRE-GROUND ESPRESSO

If using a pre-ground espresso, ensure an espresso grind suitable for espresso/ cappuccino machines is purchased.

THE RIGHT MEASUREMENT

It is important to use the correct filter for the amount of espresso. A single espresso is made with ⅓ ounce or 8g of ground espresso. A level measure of the coffee scoop is the correct amount of coffee for a single espresso and 2 level measures for a double espresso.

TAMPING CORRECTLY

Level the desired amount of ground espresso by gently tapping the side of the filter holder before pressing down firmly with the tamper. When packing for a double espresso it is important only to tamp after the second measure. Tamping between measures will create a layer in the ground espresso that can impede full extraction.

NOTE: Make sure to wipe off any excess ground espresso from the rim of the filter to ensure a proper seal is achieved under the group head.

PURGE THE GROUP HEAD

Before inserting the portafilter, run some water through the group head. It will ensure that your machine has a last minute 'clean through' and stabilizes the temperature prior to extracting.

BREWING YOUR ESPRESSO

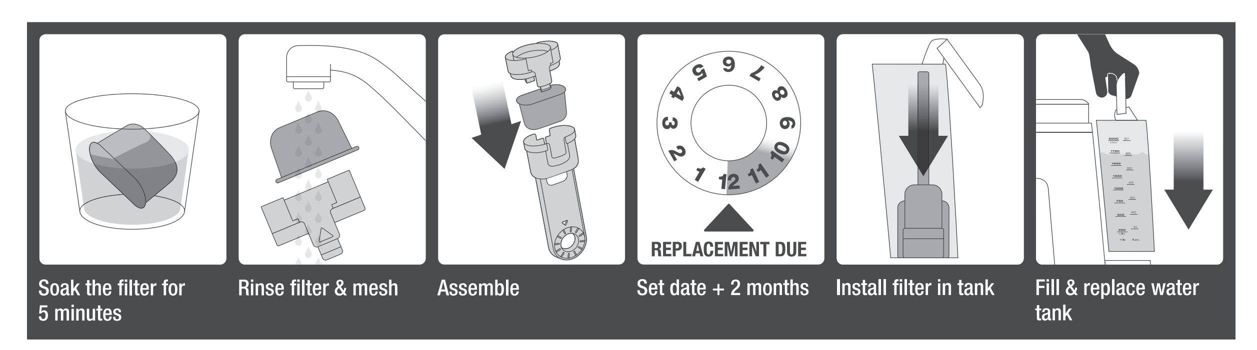
The most common mistake in brewing is to over extract from your ground espresso. This results in a bitter beverage with visibly bleached crema. Crema is the caramel colored layer that floats on top of the espresso following extraction.

NOTE: The taste of your espresso will, of course, depend on personal preference and on many other factors such as the type of coffee bean used, the coarseness or fineness of the grind and the tamping pressure. We recommend experimenting by varying these factors to achieve the espresso taste of your preference.

NOTE: Always properly clean your machine after each use.

Care & Cleaning

INSTALLING / REPLACING THE FILTER IN THE WATER TANK



The Water Filter provided with the Breville Barista Express can significantly reduce substances that affect the smell and taste of water such as free chlorine, certain pesticides and organic impurities as well as traces of heavy metals. The Water Filter can be removed from the water tank during operation if not required.

- Remove the charcoal water filter from the plastic bag, and soak in a cup of water for 5 minutes
- Rinse the filter under cold running water for 5 seconds
- Wash the stainless steel mesh in the plastic filter holder with water and assemble
- Set the date dial to 2 months ahead
- To install, push down to lock into place

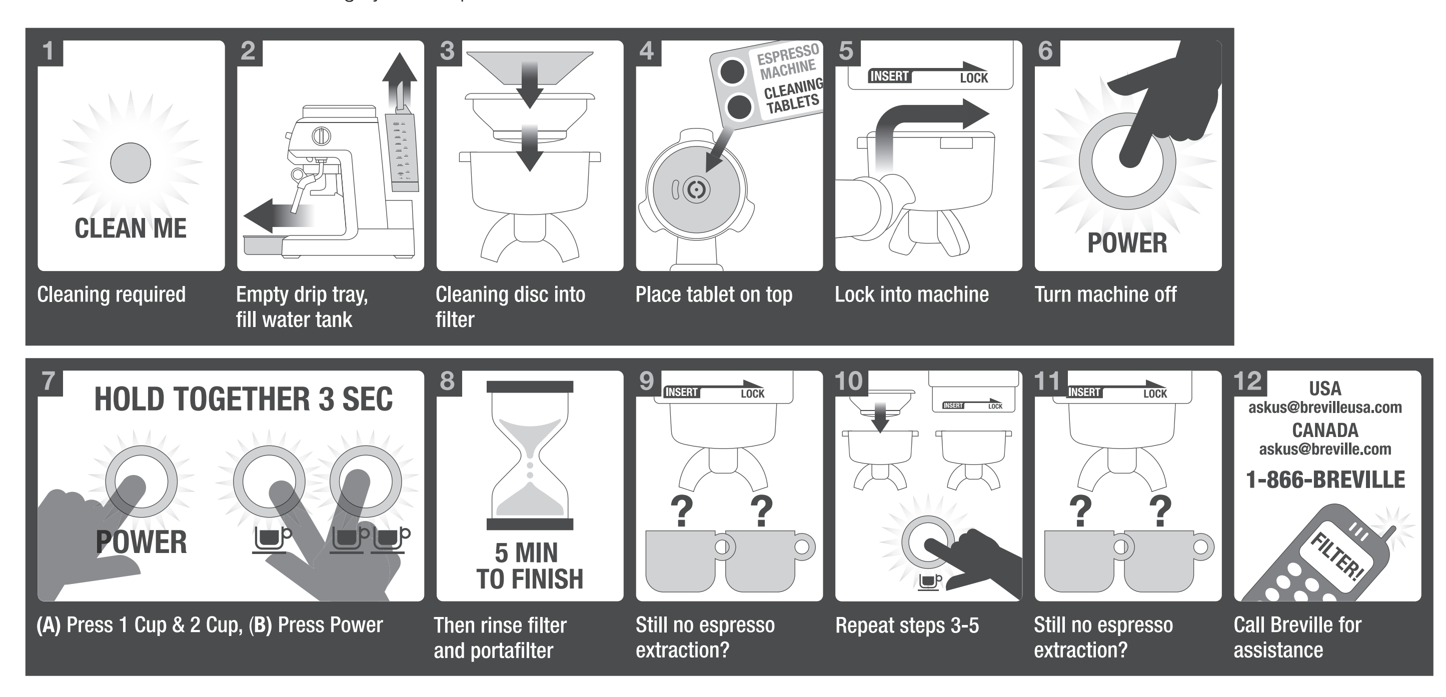
PORTAFILTER CLEANING

Periodically run water through the machine with the portafilter in place, but without any ground espresso in the filter, to rinse out any residual coffee particles.

To purchase additional charcoal water filters, please contact Breville Customer Service on **1-866-273-8455**

CLEANING CYCLE

The Breville Barista Express features an inbuilt cleaning cycle which should be carried out periodically. The CLEAN ME light will automatically illuminate to indicate to the user when a cleaning cycle is required.



To purchase cleaning tablets, please contact Breville Customer Service on **1-866-273-8455**

CLEANING CYCLE PROCESS GUIDE

If cleaning is required, simply follow the steps below and refer to section C in the Cleaning Guide.

1. Use a cleaning tablet.
2. Insert the cleaning disc into the single or double shot filter.
3. Place the filter into the portafilter.
4. Pop 1 cleaning tablet into the filter.
5. Lock the portafilter into the group head.
6. Turn the machine 'OFF'.
7. Simultaneously press and hold the one cup, two cup and the POWER button for 3 seconds.
8. The cleaning cycle will commence and last for approximately 5 minutes. Once complete, 3 beeps will sound. Remove the portafilter and ensure the tablet has completely dissolved.

If the tablet has not dissolved, repeat steps 5 to 7 until tablet has dissolved. Then rinse the filter and portafilter.

DECALCIFYING

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, power of the machine, and affecting the quality of espresso.

We advise decalcifying the machine on a regular basis (every 2-3 months) using a mixture of white vinegar and water.

Follow the instructions provided, or use the following as a guide:

Diluted solution (for softer water)

- 1 part white vinegar
- 2 parts cold tap water

Concentrated solution (for harder water)

- 1 part white vinegar
- 1 part cold tap water

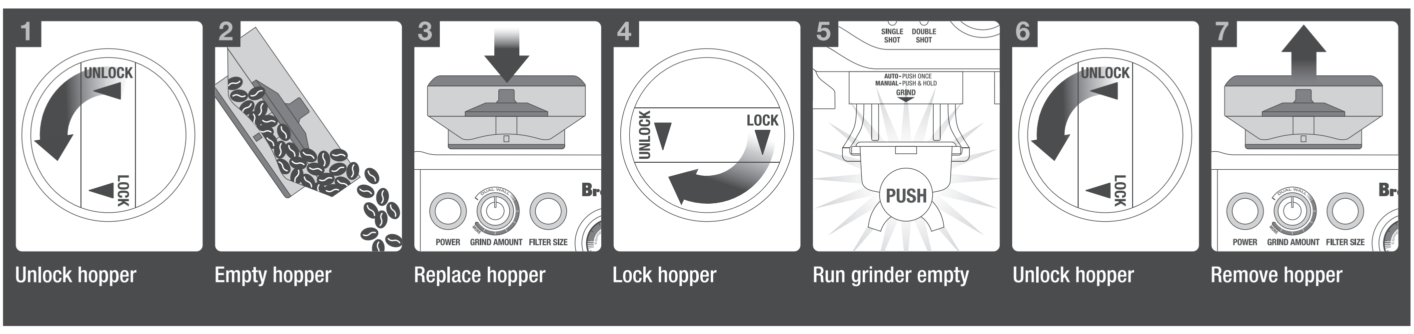
WARNING: DO NOT IMMERSE POWER CORD, POWER PLUG OR APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID. THE WATER TANK SHOULD NEVER BE REMOVED OR COMPLETELY EMPTIED DURING DECALCIFYING.

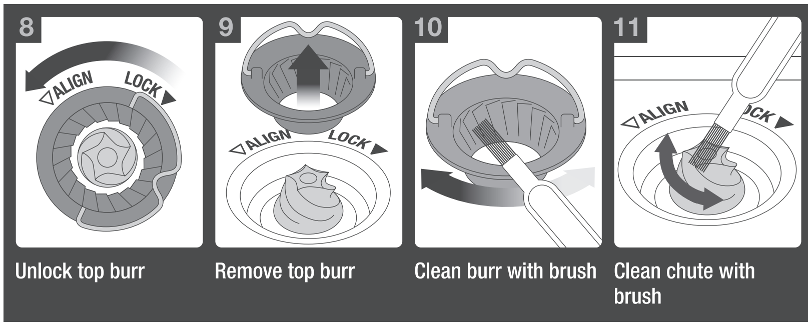
DECALCIFYING THE MACHINE

- Remove the portafilter and frothing attachment. Pour the mixture of white vinegar and water into the water tank.
- Plug the machine into the power outlet.
- Press the POWER button to the 'On' position.
- Place a large container under the group head and steam wand.
- When the brewing temperature has been reached all the button surrounds on the Control Panel will illuminate. Press and hold the one cup or two cup button to commence manual pour. Release the button once half the mixture of white vinegar and water has run through the group head.
- Set the steam dial to the 'STEAM' position and allow steam to run through the Steam Wand for approximately 2 minutes. Return the steam dial back to the 'OFF' position.
- After decalcifying, remove the water tank and rinse thoroughly then refill with fresh cold water. To rinse the machine, repeat previous steps.

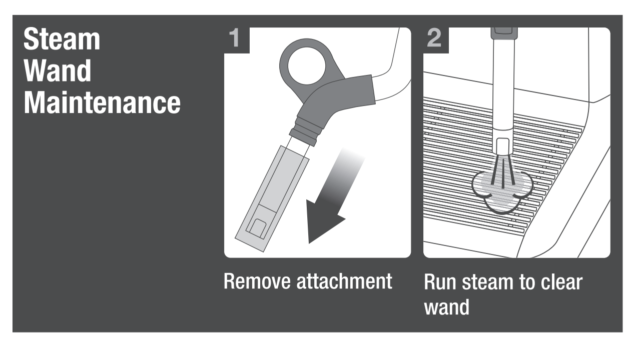
CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER

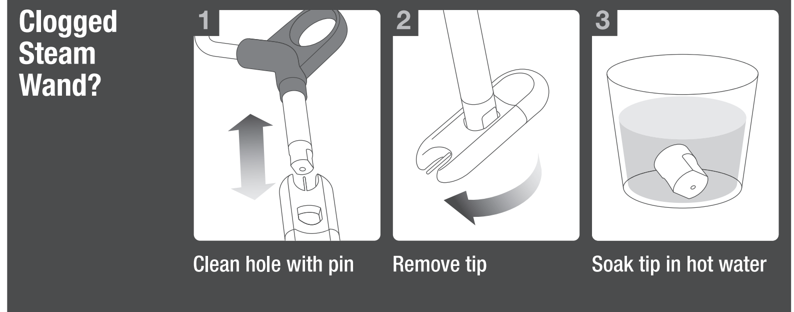
This grinder cleaning cycle removes oil build-up on burr heads which can impede performance.





CLEANING THE STEAM WAND AND FROTHING ATTACHMENT

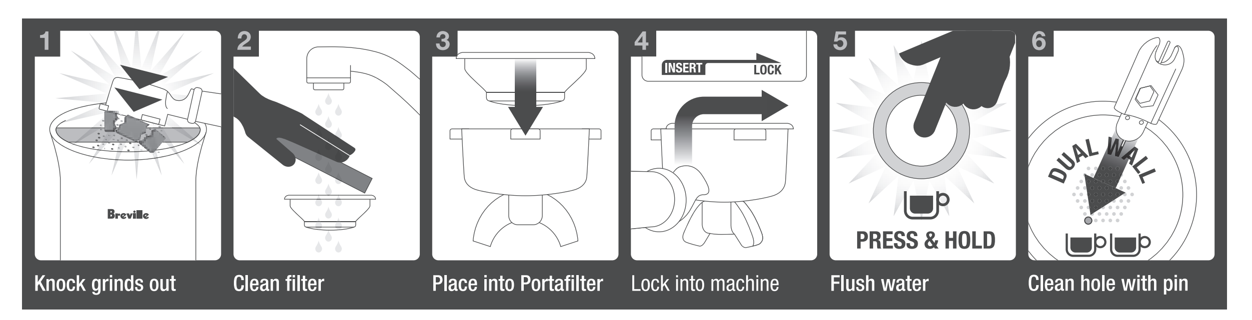




- The steam wand and frothing attachment should always be cleaned after frothing milk.
- Remove the frothing attachment and rinse in warm tap water.
- Wipe the steam wand with a damp cloth, and then with the steam wand directed back into the drip tray, briefly set the steam dial to the 'STEAM' position. This will clear any remaining milk from inside the steam wand.
- Ensure the steam dial is in the 'STAND BY' position. Press the POWER button to off and allow the machine to cool.
- If the steam wand remains blocked, use the pin on the cleaning tool to clear the opening.
- If the steam wand continues to be blocked, the tip of the steam wand can be removed by using the fitting in the middle of the cleaning tool.
- Unscrew the tip with the cleaning tool.
- Soak the tip in hot water before using the pin on the cleaning tool to unblock. Replace the tip back onto the steam wand and secure with the cleaning tool.

CLEANING / UNBLOCKING THE FILTERS, PORTAFILTER AND GROUP HEAD

Periodically run water through the machine with the portafilter in place, but without any ground espresso in the filter, to rinse out any residual coffee particles.



Should the fine holes in the filters become blocked follow the following steps:

1 Place the filter into the portafilter. Run water through the machine with the filter and portafilter, without any ground espresso, in place.

2 The fine pin on the cleaning tool can be used to clear any grinds in the filter holes.

3 To clean the single wall filters simply run water through the portafilter using the manual pour function by holding down the one cup ☕ button.

4 For a thorough clean of the filters, run a cleaning cycle of the machine with the portafilter and filter in place

NOTE: Pin on Cleaning Tool is extremely sharp. Use care when using.



CLEANING THE OUTER HOUSING / CUP WARMING PLATE

The outer housing and cup warming plate can be cleaned with a soft, damp cloth. Then polish with a soft, dry cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface.



CLEANING THE DRIP TRAY

The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the drip tray full indicator is showing 'Empty Me!'.

Remove grid, compartments and 'Empty Me!' indicator from the drip tray. Dispose of the grounds from the dry compartment into the waste bin. Wash the drip tray with warm soapy water, using a non-abrasive washing liquid, rinse and dry thoroughly. The 'Empty Me!' indicator can be removed from the drip tray by pulling upwards to release the side latches.

The drip tray base and cover are dishwasher safe.



CLEANING THE STORAGE TRAY

The storage tray can be removed after the drip tray is removed then cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

STORING YOUR MACHINE

Before storing, press the POWER button to 'OFF', turn the steam dial to 'OFF' and unplug.

Remove unused beans from the hopper, empty the water tank and the drip tray.

Ensure the machine is cool, clean and dry. Insert all accessories into position or into the storage tray.

Store upright. Do not place anything on top.

WARNING: DO NOT IMMERSE POWER CORD, POWER PLUG OR APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID. THE WATER TANK SHOULD NEVER BE REMOVED OR COMPLETELY EMPTIED DURING DECALCIFYING.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
When the machine is switched on, the steam and hot water lights are flashing.	Steam dial is not in 'STAND BY' position	Turn the Steam dial to 'STAND BY' position. Machine will commence normal heat up procedure.
Espresso does not run through	Machine is not turned on or plugged in	Ensure the machine is plugged in and the POWER button is pressed to 'on'.
	Water tank is empty	*Refer to 'Filling The Water Tank', page 34.*
	Espresso grind is too fine	Ensure you use a suitable espresso grind. *Refer to 'Adjusting the Grind Size' on page 35.*
	Too much ground espresso in the filter	*Refer to 'Adjusting the Grind Amount', page 35.*
	Espresso grind tamped too firmly	*Refer to 'Tamping The Ground Espresso', page 37.*
	The filter is blocked	Clean the filters. *Refer to 'Cleaning The Filters', page 54.*
Espresso runs out too quickly	The espresso grind is too coarse	Ensure you use a suitable espresso grind. *Refer to 'Adjusting the Grind Size' on page 35.*
	Not enough ground espresso in the filter	*Refer to 'Adjusting the Grind Amount', page 35.*
	Ground espresso not tamped firmly enough	*Refer to 'Tamping the Ground Espresso', page 37.*
Espresso is too cold	Cups not preheated	Preheat cups. *Refer to 'Pre-Warming The Cups', page 34.*
	Milk not heated enough (if making a cappuccino or latté)	When the base of the jug becomes too hot to touch this is when the milk is heated at the correct temperature. *Refer to 'The Art of Texturing Milk', page 41.*

TROUBLE SHOOTING GUIDE (continued)

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
No crema	Espresso is not tamped firmly enough	*Refer to 'Tamping The Ground Espresso', page 37.*
	Espresso grind is too coarse	Ensure you use a suitable espresso grind. *Refer to 'Adjusting the Grind Size' on page 35.*
	Ground espresso is not fresh	Change old beans with fresh roasted or pre-ground. Ground espresso should not be kept for longer than a week.
	Filter holes are blocked	Use the fine pin on the cleaning tool to clear the holes. *Refer to 'Cleaning The Filters', page 54.*
Machine is making pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk	The machine is carrying out the normal operation of the 15 bar pump	No action require as this is the normal operation of the machine.
Espresso runs out around the edge of the filter holder	Filter holder is not inserted in the group head properly	*Refer to 'Inserting The Portafilter', page 38.*
	There are espresso grounds around the filter rim	Clean any excess ground espresso from the rim of the filter holder to ensure a proper fit into the brew head.
	Too much ground espresso in the filter	*Refer to 'Adjusting the Grind Amount', page 35.*
	Ground espresso has been tamped too firmly	*Refer to 'Tamping The Ground Espresso', page 37.*
	Incorrect filter for amount of ground coffee used	Ensure you use the small filter for 1 cup of espresso and the larger filter for 2 cups of espresso.
Espresso extracts as drops from the portafilter	The water tank is empty or low	*Refer to step 1 – 'Filling The Water Tank', page 34.*
	Espresso grind is too fine	Ensure you use a suitable espresso grind. *Refer to 'Adjusting the Grind Size' on page 35.*
	Machine is blocked by mineral deposits	Decalcify the machine. *Refer to 'Decalcifying', page 51*

TROUBLE SHOOTING GUIDE (continued)

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Machine is making a loud and continuous pumping noise	Water tank is empty	*Refer to step 1 – 'Filling The Water Tank', page 34 .*
	Water tank is not securely in place	*Refer to step 1 – 'Filling The Water Tank', page 34 .*
No steam is generated	Machine is not turned on	Ensure the machine is plugged in, switched on at the power outlet and the POWER button is pressed to 'on'.
	Water tank is empty	*Refer to step 1 – 'Filling The Water Tank', page 34.*
	Steam Dial is not in 'Steam' position	Turn the steam dial to the 'Steam' position.
	Steam Wand is blocked	Use the pin on the cleaning tool to clear the opening. If the steam wand continues to be blocked remove the tip of the steam wand using the fitting in the middle of the cleaning tool. *Refer to 'Care and Cleaning', page 53.*
Milk is not foamy after texturing	Not enough steam	Steam wand may be blocked. *Refer to 'Care and Cleaning', page 53.*
	Milk is not fresh and cold	Use cold fresh milk. *Refer to 'The Art of Texturing Milk', page 41.*
Machine is not working	The unit appears to be 'on' but the machine ceases to operate	The safety thermal-cut may have activated due to the pump or grinder overheating. Turn the machine off and allow it to cool for about 30-60 minutes.
No ground espresso coming from grinder	No espresso beans in hopper	Fill hopper

TROUBLE SHOOTING GUIDE (continued)

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Grinder does not start when micro switch is pressed. **'Filter Size' lights are cycling through single and double.**	Bean Hopper safety interlock is open (hopper is not correctly in place)	Remove hopper, check for any then debris replace the hopper into the correct location
Too much/too little ground espresso is being delivered to the filter basket	Grind Amount settings are incorrect for particular grind size	Use the Grind Amount adjust dial to increase or decrease the grind dose.
Too much/too little espresso is being delivered to the cup	Grind Amount settings and or grind size require changing	Reset the machine to defaults or re-program new espresso Grind Amount settings

Breville®



Faites la connaissance de votre machine

BES860XL Le Barista Express
Machine à espresso programmable
avec moulin intégré


Breville
POWER
GRIND AMOUNT
FILTER SIZE
SINGLE SHOT
DOUBLE SHOT
PROGRAM
CLEAN ME
STEAM
TAMPER
AUTO · PUSH ONCE
MANUAL · PUSH & HOLD
GRIND
LOCK

LANCEMENT DU BARISTA EXPRESS DE BREVILLE

La qualité du café fraîchement moulu utilisé pour faire un expresso représente l'un des quatre facteurs principaux lors de la préparation d'un café. On s'y réfère souvent comme étant l'un des quatres éléments de la préparation d'un expresso. Les autres sont le moulin à café, la machine à expresso et le barista.

Bien que le degré et la sélection de torréfaction soient un choix personnel, les grains entiers correctement torréfiés produisent un expresso qui a beaucoup plus de goût, de saveur et de corps qu'un café pré-moulu.

Le café pré-moulu s'altère rapidement. Il peut s'en suivre un café sans corps qui produira très peu de 'crema'.

Jason Chan
Barista de l'année 2006 à Melbourne (Australia)

C'est dans cet esprit que le Barista Express a été conçu avec un moulin intégré. En meulant uniquement la quantité de grains nécessaire, il vous assure un espresso riche et onctueux, fait à partir de grains de café frais.



CONTENTS

Faites la connaissance de votre machine à expresso

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électroménager. Veuillez toujours respecter les mesures de sécurité de base, y compris:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR VOTRE BARISTA ESPRESS DE BREVILLE



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour consultation ultérieure.
- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles ou collants avant d'utiliser le Barista Express de Breville pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques d'accident chez les jeunes enfants, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Ne placez pas le Barista Express de Breville sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant l'utilisation. Assurez-vous que la surface soit plane, propre, sèche et libre de toutes substances.
- N'utilisez pasle Barista Express de Breville sur le plateau d'égouttement d'un lavabo.
- Ne placez pas le Barista Express de Breville sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, et évitez tout contact avec un four chaud.
- Assurez-vous que la Smart Expresso StationTM de Breville soit bien assemblé avant de la brancher et de l'utiliser. Respecter les instructions contenues dans ce livret.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Utilisez uniquement les pièces fournies pour le Barista Express de Breville. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures corporelles.
- N'utilisez pas le Barista Express de Breville d'autres façons que celles décrites dans ce livret.
- Ne faites pas fonctionner le moulin à café sans que le couvercle du contenant soit bien en place. Garder les doigts, les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles loin du contenant lorsqu'il est en opération. Ne touchez pas aux pièces qui sont en mouvement.
- Remplissez le réservoir uniquement avec de l'eau froide du robinet. N'utilisez aucun autre liquide.
- N'utilisez jamais le Barista Express de Breville quand le réservoir est à sec.
- Assurez-vous que le porte-filtre est fermement inséré et verrouillé dans la tête d'infusion avant d'utiliser la machine.
- Ne retirez jamais le porte-filtre durant l'infusion, car l'appareil est sous haute pression.
- Ne déplacez pas le Barista Express de Breville quand il est en marchen.
- Ne laissez pas le Barista Express de Breville sans surveillance lorsqu'elle est en opération.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil Utilisez les poignées ou les boutons. Laissez le Barista Express. Laissez le Barista Express de Breville refroidir avant de la déplacer ou de la nettoyer.
- Ne placez rien d'autre que des tasses sur le réchaud de votre Barista Express de Breville.
- Éteignez toujours votre Smart Expresso StationTM de Breville en plaçant l'interrupteur à la position hors tension (OFF) et débranchez-le s'il est laissé sans surveillance, s'il n'est pas en marche, ou avant de le nettoyer, le déplacer, le démonter, l'assembler ou l'entreposer.

- Gardez l'appareil et ses accessoires toujours propres. Suivez les consignes de nettoyage contenues dans ce livret.
- N'utilisez pas le Barista Express si le cordon d'alimentation ou la prise électrique sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux ou endommagé de quelque façon que ce soit. Cessez immédiatement l'utilisation et contactez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE pour le faire examiner, réparer ou ajuster.

MESURES DE PROTECTION POUR TOUT APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER

- Déroulez le cordon avant d'utiliser l'appareil.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'un comptoir ou d'une table, entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Pour éviter les chocs électriques, ne plongez ni le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par des personnes (ou des enfants) handicapées physiquement ou mentalement, ou sans l'expérience ou la connaissance requises pour utiliser l'appareil, à moins été supervisés ou préparés par une personne responsable.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour usage domestique seulement. Ne l'utilisez qu'aux fins prévues. Ne l'utilisez pas dans un véhicule en mouvement ou un bateau, ni à l'extérieur. Un mauvais usage peut causer des blessures.
- Le Barista Express est muni d'un cordon d'alimentation court très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou dommages matériels pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans le cordon. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans surveillance. Si vous utilisez un cordon plus long ou une rallonge, ils doivent être munis d'une fiche de mise à la terre à 3 broches. Assurez-vous qu'ils ne pendent pas d'un comptoir, d'une table ou de toute autre surface où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher. Pour éviter les chocs électriques, les blessures ou les risques d'incendie, la puissance nominale de la rallonge utilisée doit être similaire ou supérieure à celle de l'appareil (la puissance est indiquée sous l'appareil).

ATTENTION - Afin de vous protéger contre les risques de chocs électriques, branchez l'appareil uniquement dans une prise munie d'une mise à la terre conforme.

ATTENTION:
PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE : (APPLICABLE AUX RÉSIDANTS DE LA CALIFORNIE SEULEMENT). CET APPAREIL CONTIENT DES PRODUITS CHIMIQUES QUI, SELON L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE, PEUVENT CAUSER LE CANCER, DES PROBLÈMES DE REPRODUCTION OU TOUTE AUTRE MALFORMATION CONGÉNITALE.

DÉROULEZ LE CORDON D'ALIMENTATION EN ENTIER AVANT L'UTILISATION.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE BARISTA EXPRESS DE BREVILLE

MOULIN À MEULES CONIQUES INTÉGRÉ

Le moulin à meules coniques intégré permet au Barista Express de Breville de préparer un expresso à partir de grains fraîchement moulus – la clé du succès d'un expresso parfait.

GROSSEUR DE MOUTURE PRÉRÉGLÉE OU AJUSTABLE

Le cadran de GROSSEUR DE MOUTURE ajuste avec précision la finesse ou la grossièreté de la mouture pour en extraire le meilleur expresso.

Pour un espresso facile et rapide à préparer, ou pour les novices des machines à espresso, placez le cadran de GROSSEUR DE MOUTURE à DUAL WALL (double paroi) et utilisez les FILTRES À DOUBLE PAROI inclus. Consultez la rubrique 'UN INSTANT POUR APPRENDRE' en page 91.

QUANTITÉ DE MOUTURE PRÉRÉGLÉE OU AJUSTABLE

Le cadran de QUANTITÉ DE MOUTURE ajuste avec précision la quantité de grains à être moulus et acheminés dans le filtre pour l'extraction. Cette quantité doit être ajustée selon la finesse ou la grossièreté de mouture sélectionnée au cadran de GROSSEUR DE MOUTURE.

Pour un espresso facile et rapide à préparer, ou pour les novices des machines à espresso, placez le cadran de GROSSEUR DE MOUTURE à DUAL WALL (double paroi) et utilisez les FILTRES À DOUBLE PAROI inclus. Consultez la rubrique 'UN INSTANT POUR APPRENDRE' en page 91.

Pour les utilisateurs de machine à espresso plus expérimentés, ou pour ceux qui désirent améliorer leurs compétences dans la préparation d'un espresso, utilisez les FILTRES À SIMPLE PAROI inclus.

Consultez la rubrique 'AMÉLIOREZ VOS COMPÉTENCES' en page 96 pour savoir comment ajuster le cadran.







MOULIN À CAFÉ 'MAINS LIBRES'

Le Barista Express de Breville est munie d'un réceptacle intégré qui supporte le porte-filtre situé sous le moulin à meule conique intégré. La fonction 'mains libres' vous permet de vaquer à d'autres occupations pendant que le porte-filtre se remplit de la quantité requise de grains de café frais moulus.

Placez le porte-filtre sous le réceptacle et appuyez légèrement vers l'appareil afin d'activer la fonction de meulage.



Porte-filtre inséré dans le réceptacle intégré

BOURROIR INTÉGRÉ / AMOVIBLE

Le tassage consiste à presser la mouture de façon égale et uniforme. Le bourroir est intégré à l'appareil et peut être utilisé 'en place' ou devient amovible, selon vos préférences.



Bourroir 'en place'



Bourroir amovible

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE BARISTA EXPRESS DE BREVILLE (suite)

CONTRÔLE PRÉCIS DE LA TEMPÉRATURE

La technologie digitale de Breville permet un contrôle précis de la température pour obtenir un expresso savoureux.

LA FONCTION ‘DRY PUCK’

La fonction ‘Dry Puck’ (disque de café séché) utilise une valve électronique qui retire l’excès d’eau de la mouture contenue dans le filtre. Ceci a lieu après l’extraction de l’expresso, quand le porte-filtre est verrouillé dans la tête d’infusion. Il en résulte un disque de café séché facilement jetable.

FONCTION PROGRAMMABLE

Le Barista Express vous permet de choisir entre les formats préréglés (1 oz ou 2 oz) ou le format de votre choix, en utilisant la fonction programmable.



MANOMÈTRE À EXPRESSO

Le manomètre à expresso vous guide afin obtenir la pression idéale pour l’extraction d’un expresso parfait. Cet indicateur mesure la pression de l’eau quand elle traverse la mouture dans le porte-filtre. La position idéale de l’aiguille à pression se situe à l’intérieur de la ZONE ESPRESSO.

Consultez le Guide d’infusion pour savoir comment extraire le meilleur espresso.

> **NOTE: Bien que le manomètre soit un excellent guide pour la qualité d’infusion, le meilleur indicateur n’en demeure pas moins le goût et l’aspect de votre espresso.**

BUSE À VAPEUR DE TYPE COMMERCIAL

La buse à vapeur pivotante avec activateur de mousse en acier inoxydable s’ajuste facilement à la position idéale pour faire mousser le lait. La buse est munie d’un joint à rotule de 360° de style commercial.



UN INSTANT POUR APPRENDRE

Filtres à double paroi pour les débutants

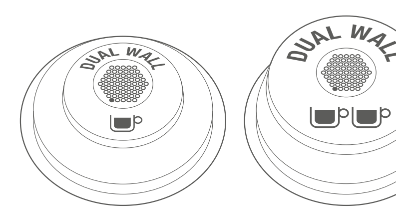
Fini les à-peu-près. Obtenez un espresso rapide et facile à préparer.

Le Barista Express est offert avec deux FILTRES À DOUBLE PAROI - 1 x une tasse et 1 x deux tasses.

Ces filtres ralentissent délibérément le flot d'eau durant l'infusion. Vous pouvez ainsi extraire un espresso à la pression idéale et obtenir un 'crema' parfait.

Ces filtres conviennent tout autant au café pré-moulu emballé sous vide qu'aux grains de café fraîchement moulus dans le moulin intégré.

Lorsque vous utilisez ces filtres, n'oubliez pas de tourner les cadrans de GROSSEUR et de QUANTITÉ DE MOUTURE à DUAL WALL (double paroi)



AMÉLIOREZ VOS COMPÉTENCES'

Filtres à simple paroi pour les baristas en devenir

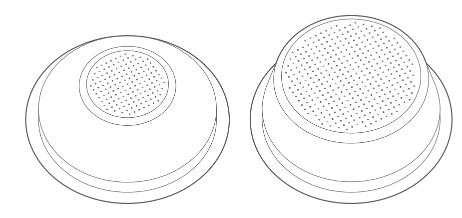
Experimentez grosseur, quantité et tassage de mouture.

Le Barista Express est offert avec deux FILTRES À SIMPLE PAROI - 1 X une tasse et 1 x deux tasses.

Ces filtres ne ralentissent pas le flot d'eau, de sorte que vous devrez expérimenter différentes grosseurs et quantités de mouture et forces de tassage afin d'obtenir les résultats escomptés.

Ces filtres conviennent tout autant au café pré-moulu emballé sous vide qu'aux grains de café fraîchement moulus dans le moulin intégré

Consultez la rubrique 'AMÉLIOREZ VOS COMPÉTENCES' à la page 96 pour savoir comment ajuster les cadran de GROSSEUR et de QUANTITÉ DE MOUTURE



FONCTION D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le Barista Express de Breville se mettra en 'Mode d'économie d'énergie' si elle n'est pas utilisée durant une période de 30 minutes, et s'éteindra automatiquement si elle n'est pas utilisée pour les deux heures suivantes. Le 'Mode d'économie d'énergie' utilise 50% moins d'énergie que le mode 'Attente'.

Lorsque le 'Mode d'économie d'énergie' sera en fonction, le contour du bouton POWER clignotera lentement. Aucun autre bouton ne sera illuminé.

Pour réactiver l'appareil lorsque le 'Mode d'économie d'énergie' est en fonction, appuyez sur n'importe quel bouton, sauf POWER. Le contour du bouton POWER s'illuminera et clignotera pendant que l'appareil se réchauffe pour atteindre la température requise. Lorsque la bonne température aura été atteinte, tous les contours de boutons du panneau de commande s'illumineront.

Pour éteindre l'appareil lorsqu'il est en 'Mode d'économie d'énergie', appuyez une fois sur le bouton POWER.

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE LE BARISTA EXPRESS DE BREVILLE (suite)

Bouton de DOSE
Choisir la dose simple ou double

Voyants lumineux pour dose simple ou double
S'illuminent pour indiquer si la dose simple ou la double a été sélectionnée

Sélecteur de GROSSEUR DE MOUTURE
Choisir la mouture fine pour les paniers-filtre à simple paroi, et la mouture plus grossière pour les paniers-filtre à double paroi

Bouton POWER
Le contour s'illumine quand vous le pressez à 'On'

BOURROIR intégré / amovible
Pour un contrôle de tassage précis

Cadran d'AJUSTEMENT DE DOSE
Contrôle la quantité de café frais moulu contenu dans le panier-filtre

Réceptacle de mouture
Poussez le porte-filtre dans le réceptacle pour que le café soit moulu sur demande et acheminé directement dans le filtre



Réchaud pour tasses

Voyant NETTOYEZ-MOI
Indique qu'un cycle de nettoyage est nécessaire

Voyant lumineux VAPEUR
S'illumine quand la fonction vapeur est sélectionnée

Tête d'infusion
Facilite l'insertion du porte-filtre

Hauteur supérieure pour gobelets

Plateau d'égouttement à double section pour café mouillé et sec

Indicateur quand le plateau d'égouttement est plein

Réservoir d'eau amovible de 2 L
Se remplit par le dessus

Contenant à grains: capacité de 200g
Système de verrouillage qui permet de dégager le contenant sans avoir à retirer les grains

Moulin à meules coniques intégré
Ajustable pour obtenir une mouture parfaite



Manomètre à expresso
indique la pression d'extraction pour obtenir un expresso parfait

Bouton de programmation
Fonction de programmation intelligente à réglage personnalisé, selon vos goûts

Cadran de vapeur
Contrôle de sélection de la vapeur

Fonction programmable
Boutons pour 1 ou 2 tasses

Porte-filtre forgé
de style commercial avec poignée

Buse vapeur pivotante et activateur de mousse en acier inoxydable
s'ajuste facilement pour faire mousser le lait à la perfection

CARACTÉRISTIQUES

Accessoires sur mesure:

Pichet de moussage en acier inoxydable

Cuillère doseuse/bourroir

Guide de démarrage rapide

Paniers-filtre à simple paroi
'Un monde à explorer'

Système avancé de 'crema' à double paroi
'une minute suffit' pour obtenir un 'crema' parfait

Accessoires de nettoyage:

Brosse et outil de nettoyage

2 pastilles pour le nettoyage

Disque pour cycle de nettoyage

Clé Allen

Guide de nettoyage

NON ILLUSTRÉ

Rangement pour le cordon
situé sous le réservoir d'eau
Plateau de rangement
situé derrière le plateau d'égouttement pour rangement des accessoires
Filtre à eau
inséré dans le réservoir d'eau

CARACTÉRISTIQUES ADDITIONNELLES

Pompe 15 bar

conception et fabrication italiennes

Contrôle précis de la température

La technologie digitale de Breville permet un contrôle précis de la température pour obtenir un expresso savoureux

Le système de chauffage Thermocoil avec serpentin en acier inoxydable

assure un contrôle précis de la température de l'eau

Fonction pré-infusion

Extraction et distribution optimales de l'eau à travers la mouture

Fonction auto-vidange

Température optimale pour l'extraction du café

Fonction de contrôle 'Dry Puck' (Disque de café séché)

retire l'eau excédentaire du panier-filtre après l'extraction du café

Tête de diffusion lisse

distribue uniformément l'eau à travers le disque de café



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Votre Barista Express de Breville est munie d'un plateau d'égouttement, d'un réservoir d'eau et d'un plateau de rangement déjà en place quand vous déballer l'appareil. Le plateau d'égouttement est situé sur le devant de l'appareil, à sa base. Le réservoir d'eau est situé à l'arrière de l'appareil. Le filtre est inséré à même le réservoir d'eau et doit être enlevé avant de nettoyer le réservoir. Le plateau de rangement est situé à la base de l'appareil, derrière le plateau d'égouttement. Ces trois accessoires sont rétractables pour une manipulation facile.

Le contenant à grains se trouve sur le dessus du plateau d'égouttement quand vous déballez l'appareil. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et accessoires avant de jeter l'emballage.

Retirez le réservoir d'eau et lavez-le à l'eau chaude savonneuse avec un détergent liquide non abrasif. Rincez et asséchez soigneusement.

Essuyez le boîtier, le contenant à grains et le plateau d'égouttement avec un chiffon doux et asséchez soigneusement. Ne plongez ni le boîtier, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide.



NOTE: Ne lavez aucune pièce ou accessoire dans le lave-vaisselle.

ASSEMBLAGE DE VOTRE BARISTA EXPRESS DE BREVILLE

ÉTAPE 1



Insérez le plateau de rangement dans la base de l'appareil et glissez-le vers le fond. Ce plateau sert à ranger l'outil et la brosse de nettoyage, la clé Allen, les deux pastilles de nettoyage, les filtres en acier inoxydable, la cuillère doseuse/bourroir, le Guide de nettoyage et le Guide de démarrage rapide. Ils seront ainsi protégés quand ils ne sont pas utilisés.

ÉTAPE 2



Insérez l'indicateur 'Empty me!' (Videz-moi) dans le plateau d'égouttement et placez le couvercle par-dessus. Placez ensuite la grille sur le dessus et glissez le plateau d'égouttement en position à la base de l'appareil, devant le plateau de rangement.

ÉTAPE 3



Avant d'installer le filtre du réservoir, retirez le sac en plastique qui le recouvre et laissez-le tremper dans une tasse d'eau pendant 5 minutes.

Rincez le filtre sous l'eau froide du robinet pendant 5 secondes.

Rincez la mèche en acier inoxydable du filtre en plastique et assemblez.

Fixez la date à 2 mois. Insérez le filtre dans le réservoir vide et pressez pour qu'il s'enclenche.

NOTE: Consultez la rubrique Entretien et Nettoyage à la page 101, 'Installation du filtre dans le réservoir d'eau'.



ÉTAPE 4

Installez le contenant à grains et tournez le cadran sur 90° dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

NOTE: Avant chaque utilisation, il est conseillé d'effectuer un lessivage à vide, sans mouture, afin de s'assurer que l'appareil est bien réchauffé. Voir l'Étape 5 de la rubrique 'UNE MINUTE SUFFIT' à la page 91.

Cafés à Essayer

CAFÉS À ESSAYER



EXPRESSO

Intense et aromatisé, un expresso ou café noir court est fait d'à peu près 8g de mouture. On en sert environ 30ml dans une petite tasse ou un petit verre.



CAFÉ NOIR ALLONGÉ

Un café noir allongé est généralement un expresso simple ou double auquel on a ajouté de l'eau bouillante.



CAFÉ AU LAIT

Un expresso simple dans une tasse remplie de lait chaud et à peine recouvert de mousse.

CAFÉS À ESSAYER (continu)



CAFÉ LATTÉ CLASSIQUE

Le café traditionnel des français et des italiens, servi avec du pain au chocolat ou un biscotti. Expresso simple dans les proportions ⅓ d'expresso et ⅔ de lait. Agrémenté de lait chaud que l'on verse sur la paroi interne du verre afin de lui donner une consistance crémeuse, et recouvert d'une bonne couche de mousse.



CAPPUCCINO

Le vrai cappuccino est léger et servi tiède avec les proportions suivantes: ⅓ expresso, ⅓ lait chaud et ⅓ mousse onctueuse.

Pour plus de raffinement, saupoudrer de chocolat sur la moitié de la mousse, en utilisant une carte à jouer.



MACCHIATO

Un expresso simple dans une demitasse de 70ml et à peine quelques gouttes de lait moussé.

CAFÉS À ESSAYER (continu)



CAFÉ MOCHA

Un verre de lait chocolaté (cacao fondu ou sirop au chocolat) à base d'expresso simple. Copeaux de chocolat saupoudré sur le dessus.



EXPRESSO AFFOGATO

Franchement irrésistible, cette petite douceur consiste en une cuillère de crème glacée à la vanille imbibée d'expresso et de votre liqueur favorite. Pour épater la galerie, servez la crème glacée dans un verre à martini et le mélange à expresso à côté.



CON PANNA

Signifiant 'avec de la crème', ce petit réchauffant est une élégante variation du traditionnel Café Viennois. Dans une tasse de 90-120L, versez un double expresso recouvert une bonne cuillère de crème fouettée. Saupoudrez de cannelle et servez immédiatement.

Recettes

PUDDING AUX FRUITS FRAIS ET CAFÉ

6 portions

750ml de crème
¾ tasse de sucre
2 gousses de vanille, coupées en longueur
1 c. à soupe de gélatine en poudre
1 petit panier de framboises fraîches
1 c. à soupe de sucre, extra
¾ tasse de café expresso fort, tiédi

1. Mettre la crème, le sucre et les gousses de vanille dans un poêlon. Remuer sur feu moyen jusqu'à ébullition. Retirer les gousses de vanille.
2. Ajouter la gélatine et remuer constamment avec une cuillère de bois jusqu'à dissolution. Retirer du feu et laissez la préparation refroidir.
3. Verser la préparation dans 6 verres de 150ml. Réfrigérer au moins 3 heures ou jusqu'à ce que le tout soit pris.
4. Placer les framboises dans un bol moyen, saupoudrer de sucre et écraser délicatement avec une fourchette.
5. Mélanger le café tiédi aux framboises écrasées. Couvrir et réfrigérer.
6. Pour servir, verser le mélange de framboises et café sur les puddings.
7. Servir immédiatement, accompagné de café frais.

TIRAMISU

4 portions

1½ tasse de mascarpone
1¼ tasse de crème
2½ c. à soupe de sucre à glacer
½ tasse de café expresso fort, tiédi
½ tasse de Tia Maria ou autre liqueur de café
16 biscuits Doigts de dame
Poudre de cacao, pour saupoudrer

1. Mélanger la mascarpone, la crème et le sucre à glacer dans un grand bol. Brasser légèrement pour former des pics. Réserver.
2. Mélanger le café et la liqueur dans un bol. Plonger les biscuits un à un dans le mélange. S'assurer que les biscuits ont bien absorbé le liquide.
3. Disposer la moitié des biscuits dans des bols à dessert ou des verres. Napper avec la moitié du mélange. Répéter l'opération.
4. Saupoudrer uniformément de poudre de cacao et réfrigérer.
5. Servir avec des fruits frais et un expresso.

MUFFINS AU CAFÉ, À LA CANNELLE ET AUX NOIX

12 portions

2½ tasses (375g) de farine
2 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de cannelle
¾ tasse de sucre
1 tasse de crème sure
2 œufs
1 c. à thé de zeste de citron finement râpé
⅓ tasse d'huile
¾ tasse d'expresso fort, tiédi

1. Tamiser la farine, la poudre à pâte et la cannelle dans un grand bol et ajouter le sucre.
2. Mettre la crème sure, les œufs, le zeste de citron, l'huile et l'expresso dans un bol moyen et bien mélanger.
3. Plier le mélange de crème et les noix dans les ingrédients secs, sans trop mélanger.
4. Verser le mélange également dans 12 moules à muffins beurrés remplis aux 2/3.
5. Cuire au four préchauffé à 180°C (350°F) durant 12-15 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
6. Servir chauds ou froids recouverts de 'Glaçage relevé au café'. Délicieux accompagnés d'un Cappuccino ou d'un Latté

GLAÇAGE RELEVÉ AU CAFÉ

2 tasses de sucre à glacer tamisé
1 c. à soupe de beurre ramolli
¼ tasse d'expresso fort, chaud

1. Bien mélanger le sucre à glacer, le beurre et la moitié du café dans un bol et ajouter graduellement le reste du café jusqu'à consistance requise.

Breville®



Utilisation de votre machine à café

BES860XL Le Barista Express
Machine à espresso programmable
avec moulin intégré


Breville
POWER
GRIND AMOUNT
FILTER SIZE
SINGLE SHOT
DOUBLE SHOT
PROGRAM
CLEAN ME
STEAM
TAMPER
AUTO - PUSH ONCE
MANUAL - PUSH & HOLD
GRIND
LOCK

LANCEMENT DE LE BARISTA EXPRESS DE BREVILLE

Chez Breville, nous savons que les amateurs de café s'y donnent à fond pour peaufiner l'art de la préparation du café. Ils essaient des saveurs variées et cherchent la meilleure combinaison de tassage et de mouture en vue d'obtenir l'expresso parfait. Et maintenant, avec le Barista Express et son moulin à café intégré, préparer un expresso parfait n'aura jamais été si simple.

Pourquoi le café frais moulu est-il meilleur? Tout est dans la saveur. Une fois moulu, le café ne reste frais que quelques minutes. Il est donc préférable de le moudre juste avant l'extraction. Avec le Barista Express, mettez-vous dans dans la peau d'un barista et explorez l'art de préparer un expresso à la maison.

Régalez-vous!



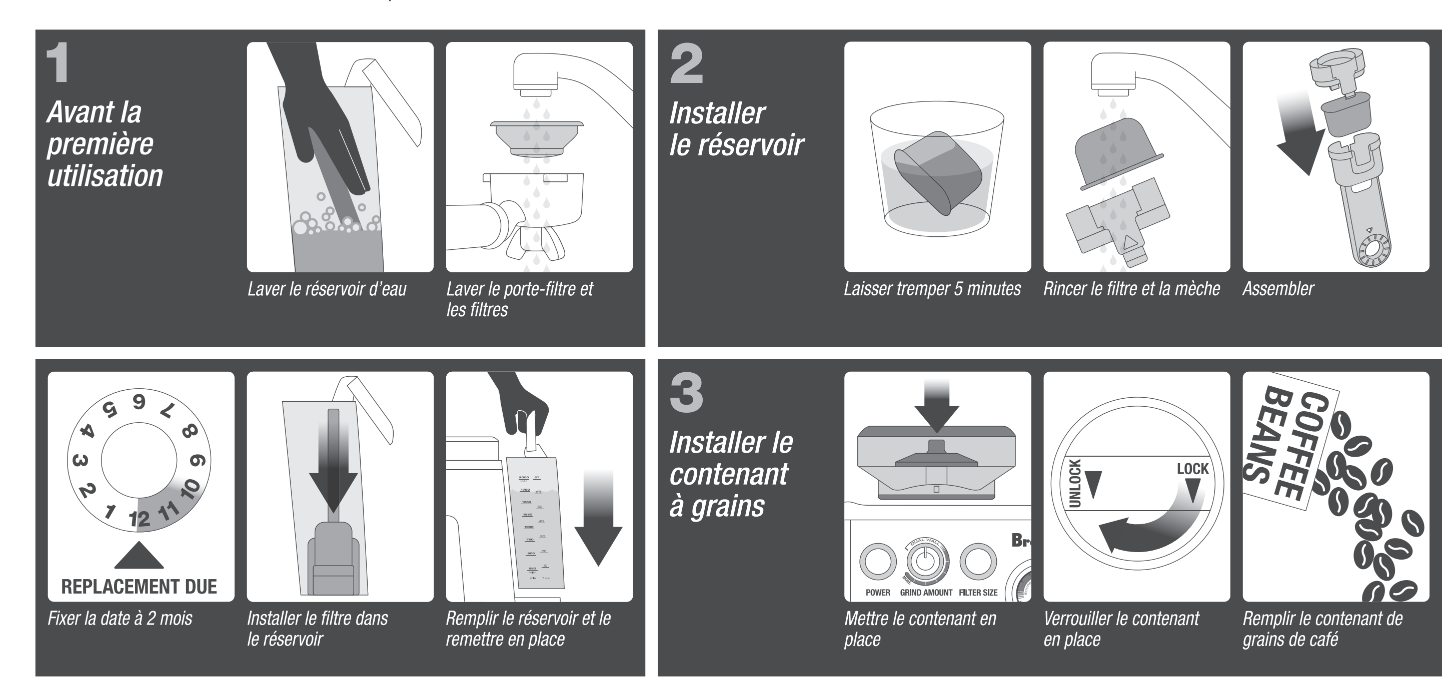
Utilisation de votre Machine

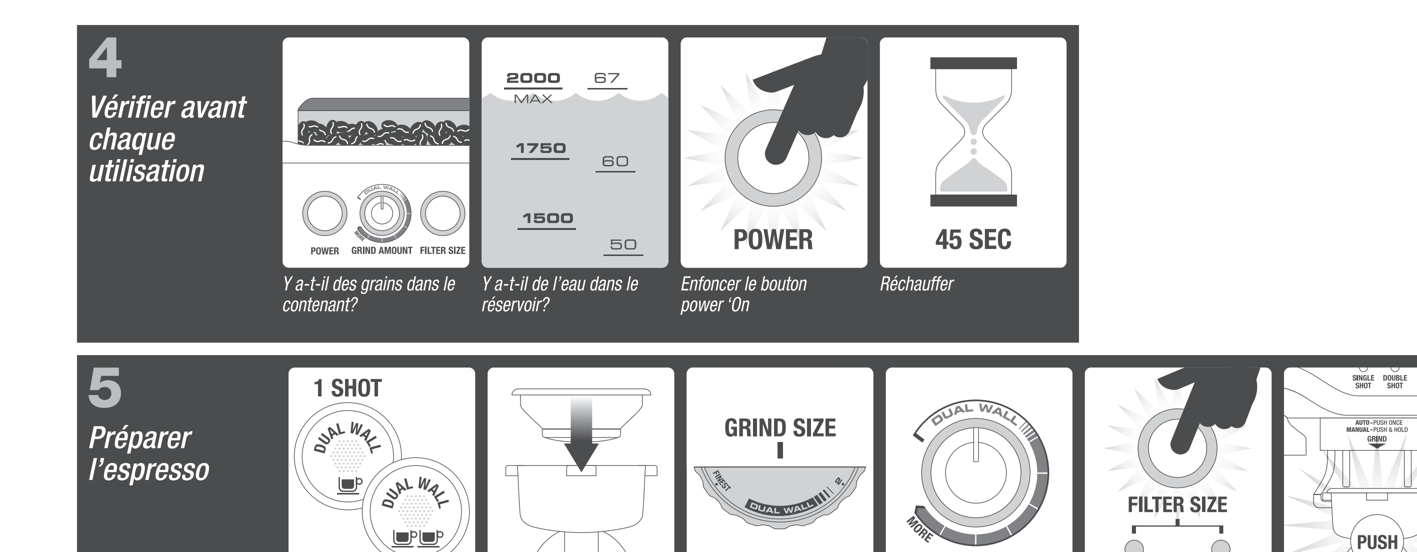
Consultez les pages 61-62 pour toutes les consignes de sécurité

Fonctionnement

UNE MINUTE SUFFIT

Le Barista Express est munie de paniers-filtre à double paroi pour une ou deux tasses. Ces paniers-filtres sont conçus spécialement pour ralentir le flot d'eau durant l'infusion, afin d'obtenir un expresso extrait à la bonne pression et recouvert d'un 'crema' riche et doré. Les filtres à double paroi conviennent autant au café pré-moulu emballé sous vide qu'au café fraîchement moulu. Ces paniers-filtre permettent à l'amateur de café de préparer facilement et sans efforts le meilleur expresso.





4 *Vérifier avant chaque utilisation*

Y a-t-il des grains dans le contenant?

Y a-t-il de l'eau dans le réservoir?

Enfoncer le bouton power 'On

Réchauffer

5 *Préparer l'espresso*

Choisir le filtre

Placer dans le porte-filtre

Tourner le cadran Grind Size (grosseur) à Dual Wall

Tourner le cadran Grind Amount (quantité) à Dual Wall

Choisir le filtre pour 1 ou 2 tasses

Meulage: Start-Stop automatique



Araser la mouture

Essuyer l'excès de mouture

Insérer le Porte-filtre

Placer une tasse sous la tête d'infusion pour extraire 1 tasse d'espresso

Ou placer 2 tasses pour extraire 2 tasses d'espresso

6 *Mousser le lait*

Installer l'accessoire de moussage

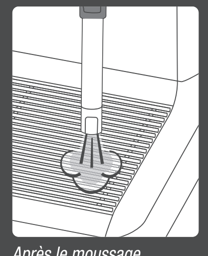
Remplir le pichet à moitié

Placer le pichet sur le plateau d'égouttement

Démarrer la vapeur

Arrêter quand le pichet est très chaud

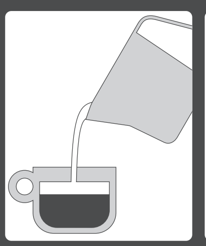
Arrêter la vapeur



Après le moussage, nettoyer la buse avec la vapeur



Essuyer la buse vapeur

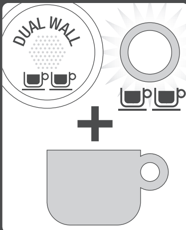


Verser délicatement



Votre espresso est prêt!

Problèmes

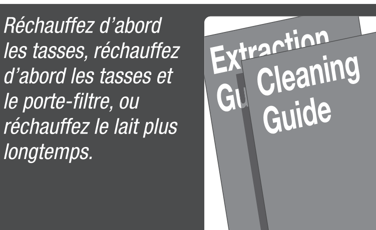


Le café est trop faible?

Sélectionnez le filtre à 2 tasses pour une tasse d'espresso.

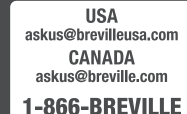
Le café n'est pas assez chaud?

Réchauffez d'abord les tasses, réchauffez d'abord les tasses et le porte-filtre, ou réchauffez le lait plus longtemps.



Consultez les guides d'instructions

Consultez le Guide d'infusion sur la façon de préparer l'espresso ou le Guide de nettoyage pour l'entretien de la machine.





Centre de service à la clientèle

Consultez le Livret d'instructions ou communiquez avec le Service à la clientèle de Breville.

Le Barista Express est munie de paniers-filtre à simple paroi pour une ou deux tasses. Ces paniers-filtres ne ralentissent pas le flot d'eau durant l'infusion, de sorte que vous devrez expérimenter différentes grosseurs et quantités de grains et diverses forces de tassage, afin d'obtenir les résultats escomptés. Les paniers-filtre à simple paroi ont été conçus pour recevoir uniquement le café fraîchement moulu. Une fois que vous aurez maîtrisé l'utilisation de ces paniers-filtre, vous pourrez 'explorer le monde' de l'expresso en essayant différents réglages de grains, forces de tassage et styles de café.

Un excellent café possède une dose égale des principaux éléments qui en font la saveur: acidité, arôme, amertume, corps, goût de noisette et finesse. Avec les paniers-filtre à simple paroi, vous pourrez explorer le monde de l'expresso en ajustant la mouture, la quantité et le tassage afin d'extraire une riche variété de saveurs.

	MOUTURE +	QUANTITÉ +	TASSAGE =	FLOT *
SUR-EXTRAIT AMER • ASTRINGENT	TROP FINE	TROP GRANDE	TROP FORT	+ DE 30 SEC.
ÉQUILIBRÉ	MOYENNE	8g PAR TASSE	5-10kg	15-30 SEC
SOUS-EXTRAIT FAIBLE • DILUÉ	TROP GROSSIÉRE	TROP PETITE	TROP FAIBLE	– DE 15 SEC.

* Temps de cuisson approximatif

ÉTAPE 1 – REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU



- S'assurer que le filtre est bien en place dans le réservoir. Consultez la rubrique 'Entretien et Nettoyage' en page 101 pour plus de détails.
- Remplir le réservoir d'eau froide du robinet jusqu'à la marque maximum indiquée sur le côté, et le glisser soigneusement vers le bas à l'arrière de la machine.
- Brancher l'appareil dans une prise de 110/120V .
- Démarrez la machine en enfonçant le bouton 'On'. Le contour du bouton clignotera pendant que la machine se réchauffe. Lorsque la température requise aura été atteinte, les contours de tous les boutons du panneau de commande s'illumineront.

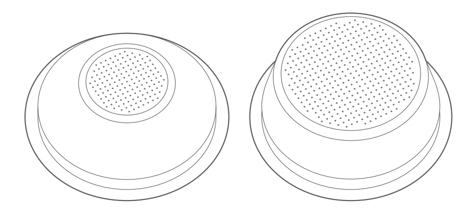
ÉTAPE 2 – RÉCHAUFFER LES TASSES

- Pour garder le café à la température optimale une fois dans la tasse.
- Le réchaud pour tasses se réchauffe en même temps que la machine.
- Laissez couler l'eau chaude de la tête d'infusion, sans le porte-filtre, en enfonçant le bouton d'une tasse et déposer les tasses sur le réchaud.

NOTE: Vérifier le niveau d'eau avant l'utilisation et remplacer l'eau quotidiennement. Le réservoir d'eau doit être rempli d'eau froide du robinet avant chaque utilisation. Ne pas utiliser d'eau minérale ou distillée ou tout autre liquide.

ÉTAPE 3 – PRÉPARER LES PANIERS-FILTRE À SIMPLE PAROI

- Placez les paniers-filtre à simple paroi de une ou deux tasses dans le porte-filtre (le plus petit filtre est pour une tasse et le plus grand pour 2 tasses). Si vous utilisez un gobelet à café, servez-vous du filtre pour 2 tasses et extrayez seulement 60ml. Si vous désirez une plus grande quantité de café, versez de l'eau bouillante dans votre tasse avant d'extraire le café.
- Pré-chauffer le porte-filtre en le plaçant sous la tête d'infusion. Rincez avec l'eau chaude émanant de la tête d'infusion, en utilisant la fonction de meulage manuel. Bien assécher avant l'utilisation.



ÉTAPE 4 – MEULAGE DU CAFÉ



- Placez le porte-filtre dans le réceptacle.
- Remplissez le contenant de grains de café frais.
- Enfoncer le bouton de DOSE pour sélectionner la dose de mouture désirée (simple ou double).
- Pour une dose de mouture simple ou double – Enfoncez et tenir le micro-interrupteur jusqu'à l'obtention de la mouture voulue.

NOTE: Pour arrêter le meulage durant la préparation d'une dose simple ou double, vous n'avez qu'à enfoncer le micro-interrupteur une autre fois, ou presser le bouton de mode de mouture ('grind mode'). Pour arrêter l'opération quand la fonction de meulage manuel est activée, retirez simplement le porte-filtre. Ceci désactivera l'interrupteur et arrêtera la fonction de meulage.

ÉTAPE 5 – RÉGLER LA MOUTURE





Quand vous réglez la mouture, assurez-vous qu'elle soit fine mais pas trop ni poudreuse. Car elle affectera le débit d'eau traversant le café dans le porte-filtre et, par le fait même, le goût du café.

Si la mouture est trop fine (ressemble à de la poudre et a la texture de la farine quand on la presse entre ses doigts), l'eau ne traversera pas le café, même avec la pression. Il en résultera un café surextrait, trop foncé et amer, avec un 'crema' tacheté et inégal sur le dessus.

Si la mouture est trop grossière, l'eau la traversera trop vite. Il en résultera un café sous-extrait, peu savoureux et sans 'crema' onctueux sur le dessus.

ÉTAPE 6 – AJUSTER LA DOSE



Lorsque vous choisissez le panier-filtre à simple paroi avec une mouture plus fine, vous aurez à augmenter la dose pour que le panier-filtre soit correctement rempli.

Pour augmenter la dose, tourner le bouton d'ajustement de la dose (Dose Adjust) de la fonction DUAL WALL afin d'obtenir la quantité exact de mouture.

NOTE: Vous aurez peut-être à pratiquer cette opération quelques fois en ajustant légèrement la dose (Dose Ajust) jusqu'à ce que vous atteigniez la quantité requise.

ÉTAPE 7 – TASSAGE DE LA MOUTURE



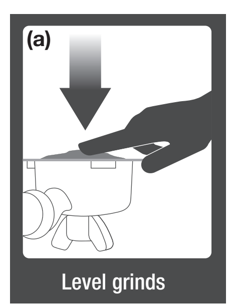
Pour faciliter l'utilisation, le Barista Express de Breville vous offre deux façons de tasser le café.

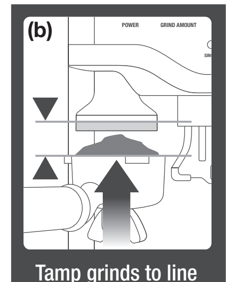
1. Bourroir intégré:

Le bourroir est déjà en place dans la machine et est très pratique pour le tassage.

a. Une fois que la fonction de meulage est terminée, retirez le porte-filtre du réceptacle et tapez légèrement pour comprimer la mouture.

b. Avec le bourroir en place, tenez le porte-filtre sous le bourroir.





c. Soulevez fermement le porte-filtre sous le bourroir en appliquant assez de pression pour tasser le café.

d. Retirez le porte-filtre du bourroir, et nettoyez l'excès de café sur le contour du porte-filtre afin qu'il s'insère correctement dans la tête d'infusion.

2. Contrôle du tassage:

Le bourroir est amovible, pour une utilisation manuelle.

a. Retirez le bourroir de la machine.

b. Une fois le meulage terminé, retirez le porte-filtre du réceptacle et tapez pour comprimer la mouture.

c. D'une main, agripper le bourroir et de l'autre, tenez la poignée du porte-filtre.

d. Pressez fermement et de façon uniforme avec le bourroir afin de bien égaliser le café et le tasser.

e. Retirez le bourroir du porte-filtre et nettoyez l'excès de café sur le contour du porte-filtre afin qu'il s'insère correctement dans la tête d'infusion.



ÉTAPE 8 – INSÉRER LE PORTE-FILTRE



Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion de sorte que la poignée soit bien alignée, tel qu'indiqué.



Insérez le porte-filtre dans la tête d'infusion et tournez-le vers la droite jusqu'à ce que vous sentiez de la résistance, soit à un angle d'environ 90% avec la machine.

ÉTAPE 9 – EXTRACTION DU CAFÉ

- Assurez-vous que tous les contours des boutons du panneau de contrôle sont illuminés, indiquant que la machine a atteint la température d'infusion et est prête à fonctionner.
- Assurez-vous que le plateau d'égouttement et le porte-filtre sont en place.
- Placez une ou deux tasses préchauffées sous le porte-filtre.

NOTE: FONCTION DE PRÉ-INFUSION
Quand vous sélectionnez un café simple ou double, la machine pompe l'eau une première fois, puis s'arrête et pompe à nouveau pour traverser la mouture du porte-filtre. La mouture est d'abord humectée par une petite quantité d'eau avant l'extraction, puis se gonfle en exerçant une pression qui permet d'extraire les huiles et la pleine saveur du café.

DOSE PRÉ-PROGRAMMÉE – UNE TASSE



Enfoncez une fois le bouton d'une tasse. Une dose pré-réglée d'à peu près 30ml s'en écoulera. Un bruit de pompage se fera alors entendre. La machine s'arrêtera automatiquement quand la dose sera atteinte.

NOTE: La quantité d'expresso contenue dans votre tasse dépendra de la mouture et de la dose demandée.

NOTE: Quand vous utilisez le filtre à 1 tasse, vous devrez seulement extraire approximativement 30ml de café, afin d'obtenir une saveur optimale. Si vous utilisez le filtre à 2 tasses, vous devrez extraire environ 60ml, pour une saveur optimale.

DOSE PRÉ-PROGRAMMÉE – DEUX TASSES



Enfoncez une fois le bouton de deux tasses. Une dose pré-réglée de 60ml s'en écoulera. Un bruit de pompage se fera alors entendre. La machine s'arrêtera automatiquement quand la dose sera atteinte.

NOTE: Si vous enfoncez l'un ou l'autre des boutons d'une tasse ou de deux tasses durant l'opération, l'écoulement du café s'arrêtera immédiatement.

PROGRAMMATION D'UN SIMPLE EXPRESSO

1. Préparez-vous à faire une tasse d'expresso en suivant les étapes 2 à 6 de la rubrique 'UNE MINUTE SUFFIT' en page 86.
2. Placez votre tasse sous la tête d'infusion.
3. Pour débuter la programmation, enfoncez le bouton 'PROGRAM' une fois. La machine fera entendre un bip sonore et le bouton de programmation clignotera. Cela indique que la machine est en mode programmation.
4. Enfoncez une fois le bouton d'une tasse. Le café s'écoulera normalement et le bouton d'une tasse clignotera.
5. Quand la quantité voulue d'expresso sera dans votre tasse, pressez le bouton d'une tasse afin d'arrêter l'écoulement. La machine fera entendre à deux reprises un bip sonore indiquant qu'elle a gardé en mémoire la quantité désirée et qu'elle n'est plus en mode programmation.

PROGRAMMATION D'UN DOUBLE EXPRESSO

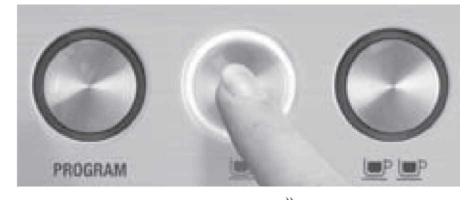
1. Préparez-vous à faire deux tasses d'expresso en suivant les étapes 2 à 6 de la rubrique 'UNE MINUTE SUFFIT' en page 86.
2. Placez votre tasse sous la tête d'infusion.
3. Pour débuter la programmation, enfoncez le bouton 'PROGRAM' une fois. La machine fera entendre un bip sonore et le bouton de programmation clignotera. Cela indique que la machine est en mode programmation.
4. Enfoncez une fois le bouton de deux tasses. Le café s'écoulera normalement et le bouton d'une tasse clignotera.
5. Quand vous aurez le volume désiré dans votre tasse, pressez le bouton d'une tasse afin d'arrêter l'écoulement. La machine fera entendre à deux reprises un bip sonore indiquant qu'elle a gardé en mémoire la quantité désirée et qu'elle n'est plus en mode programmation.

RÉTABLIR LES RÉGLAGES DE VOLUMES PAR DÉFAUT

Pour rétablir les réglages par défaut d'une tasse ou de deux tasses, enfoncez et tenez le bouton de programmation (PROGRAM) jusqu'à ce que la machine fasse entendre à trois reprises un bip sonore. Relâchez le bouton. Cela indique que la machine est revenue à ses réglages par défaut.

NOTE: Réglage par défaut : une tasse fait approximativement 30ml. Deux tasses: environ 60ml.

PRÉPARATION MANUELLE D'UN EXPRESSO



Enfoncez et tenez le bouton d'une tasse ou de deux tasses. Relâchez le bouton une fois que vous aurez le volume désiré dans votre tasse.

STEP 10 – VIDER LE PORTE-FILTRE

- Retirez le porte-filtre de la tête d'infusion en le faisant pivoter vers la gauche jusqu'à ce qu'il relâche.
- Pour dégager la mouture usagée, renversez le porte-filtre au-dessus d'un contenant et frappez-le délicatement (la mouture usagée devrait être jetée avec les rebuts domestiques et non dans le lavabo, car elle pourrait bloquer les drains).
- Avec le panier-filtre bien en place, tenez le porte-filtre sous la tête d'infusion, tenez enfoncé le bouton d'une tasse pour laisser couler l'eau jusqu'à ce que l'eau soit claire.
- Replacez le porte-filtre dans la tête d'infusion afin qu'il sèche et reste chaud.

AVERTISSEMENT: LES PIÈCES EN MÉTAL DU PORTE-FILTRE DEVIENNENT EXTRÊMEMENT CHAUDES.

L'ART DE FAIRE MOUSSER LE LAIT



Le Barista Express de Breville est munie d'une buse vapeur pivotante de style commercial et d'un activateur de mousse en acier inoxydable. Quand vous utilisez l'activateur de mousse de la buse vapeur, une quantité considérable de mousse peut être produite.

Si vous avez besoin de moins de mousse, retirez l'activateur de mousse de la buse vapeur avant le moussage. Pour ce faire, assurez-vous d'abord qu'il est refroidi puis simplement dégagez-le en tirant vers le bas. L'activateur de mousse peut être rangé dans le plateau de rangement à l'intérieur de la machine, s'il n'est pas utilisé régulièrement.

Pour vous servir à nouveau de l'activateur de mousse, assurez-vous de bien l'insérer autour de la buse vapeur, par une extrémité ou l'autre, en le poussant vers le haut jusqu'à la bande en caoutchouc.

- Remplissez le pichet en acier inoxydable de lait froid et frais, jusqu'à la moitié.
- Tourner le cadran de vapeur jusqu'à la position vapeur ('Steam'). Le voyant lumineux rouge clignotera, indiquant que la machine se réchauffe pour produire de la vapeur.
- Lorsque le voyant lumineux s'éteint, la fonction vapeur est prête.
- Avant d'immerger la buse vapeur dans le lait, faites une pause en tournant le cadran de vapeur à la position 'OFF'. Cela évitera l'éclaboussure du lait hors du pichet (cette fonction de pause dure 6 secondes avant de se désactiver au mode vapeur.
- Immergez la buse dans le lait et faites mousser.
- Pour arrêter, remettre le cadran de vapeur à la position 'OFF' et retirez le pichet.

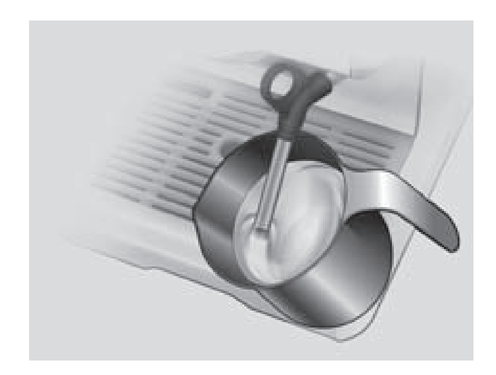


NOTE: Lorsque la machine à expresso produit de la valeur, un son de pompage se fait entendre. Ceci est très normal pour une pompe de 15 bar.

NOTE: Après 5 minutes de vapeur continuelle, la machine désactivera automatiquement la fonction vapeur. Le voyant lumineux de vapeur clignotera. Lorsque cela se produira, remettre le cadran de vapeur à la position 'OFF'.

AVERTISSEMENT: LE LAIT NE DOIT PAS JAILLIR DE L'ACTIVATEUR DE MOUSSE, CAR CE DERNIER NE FONCTIONNERA PAS ADÉQUATEMENT. POUR ÉVITER L'ÉCLABOUSSURE DE LAIT CHAUD, NE SOULEVEZ PAS L'EXTRÉMITÉ DE L'ACTIVATEUR DE MOUSSE AU-DESSUS DE LA SURFACE DU LAIT DURANT LE MOUSSAGE. ASSUREZ-VOUS QUE LE CADRAN DE VAPEUR EST À LA POSITION 'OFF' AVANT DE RETIRER LE PICHET À MOUSSAGE.

Il y a deux façons de faire mousser le lait: Étirer (stretch) le lait pour le faire aérer et le faire tourbillonner pour le rendre plus léger et à la bonne température. En pratique, ces deux opérations ne devraient en être qu'une.



ÉTAPE 1 - ÉTIRER (STRECH) LE LAIT

Tenez le pichet de façon à ce que la buse vapeur soit juste au-dessous de la surface du lait et avec votre main libre, démarrer le moussage. De temps à autre, abaissez le pichet de sorte que la buse vapeur touche à peine à la surface du lait et fasse entendre un sifflement. Étirer le lait en augmentera le volume; il faudra donc abaisser le pichet au fur et à mesure que le lait gonfle, afin que l'extrémité de la buse demeure juste sous la surface du lait.

ÉTAPE 2 - FAIRE TOURBILLONNER LE LAIT

Après un moment, le lait sera assez aéré. Il faudra alors que la buse soit décentrée de façon à créer un tourbillon dans le lait. Pour ce faire, faites basculer le pichet un peu plus loin de vous ou sur le côté, et en même temps plongez la buse dans le lait.

Continuez à faire tourbillonner le lait jusqu'à ce qu'il soit à la bonne température (entre 55°C/130°F et 65°C/150°F). Même sans thermomètre, vous saurez que le lait est prêt quand la base du pichet est trop chaude pour qu'on la touche.

Un fois le bon équilibre obtenu, le lait prendra une consistance de 'meringue' avec un reflet vitré. Éliminez les bulles d'air qui se sont formées en frappant délicatement le pichet sur le comptoir et verser le lait dans une tasse ou un verre pour obtenir un café savoureux.

Enfin, n'oubliez pas de bien essuyer votre buse vapeur avec un linge humide.

NOTE: Si un crissement se fait entendre quand vous étirez le lait, les chances sont que vous avez abaissé trop vite la buse dans le lait.

NOTE: Assurez-vous que l'activateur de mousse est bien en place autour de la buse vapeur et touche à la bande en caoutchouc. Pour de meilleurs résultats, utilisez du lait froid et frais. Nettoyez toujours la buse vapeur et l'activateur de mousse après chaque utilisation. Consultez la rubrique 'Entretien et Nettoyage' à la page 105.

NOTE: Pour extraire un expresso immédiatement après avoir utilisé la buse vapeur, cette machine possède une fonction d'auto-vidange. Cela empêchera la mouture de brûler à cause de l'eau bouillante provenant du thermocoil. À la place, l'eau sera automatiquement acheminée à l'intérieur du plateau d'égouttement, par l'intérieur de la machine, afin que le thermostat intérieur soit à la température idéale pour extraire le café. Votre café sera toujours extrait à la température idéale, pour un maximum de saveur.

RÉCHAUFFER VOTRE TASSE

Une tasse chaude maintiendra la température optimale du café. Réchauffez votre tasse en tenant enfoncé le bouton d’une tasse et en laissant couler l’eau chaude provenant de la tête d’infusion, sans prote-filtre, puis remettez la tasse sur le réchaud.

RÉCHAUFFER LE PORTE-FILTRE

Un porte-filtre froid peut abaisser la température de l’eau assez pour que le café en soit affecté. Assurez-vous toujours de faire réchauffer le porte-filtre avant de préparer le café, en y laissant passer de l’eau chaude.

NOTE: Toujours assécher le filtre et le porte-filtre avant de préparer le café, car l’humidité pourrait causer du ‘drilling’ – soit quand l’eau contourne la mouture durant l’extraction.

UTILISATION DE CAFÉ PRÉ-MOULU

Si vous utilisez du café pré-moulu, choisissez une mouture qui convient à votre machine à expresso/cappuccino.

LA BONNE MESURE

Il est important d’utiliser le filtre correspondant à la quantité de café désirée. Un expresso simple est fait de 1/3 once ou 8g de café. Une cuillère doseuse/bourroir bien rase représente la bonne mesure pour un expresso simple, et deux cuillères pour un double expresso.

TASSAGE ADÉQUAT

Arasez votre café en tapotant doucement le porte-filtre sur le comptoir, puis tassez fermement avec le bourroir. Pour le tassage d’un double expresso, il est important de ne tasser qu’après la deuxième mesure, car tasser entre chaque mesure pourrait causer une interstice entre les couches et entraver l’extraction.

NOTE: Assurez-vous de bien essuyer l’excès de café sur la paroi latérale du filtre afin qu’il y ait une bonne adhérence sous la tête d’infusion.

AUTO-VIDANGE DE LA TÊTE D’INFUSION

Avant d’insérer le porte-filtre, laissez passer un peu d’eau à travers la tête d’infusion. Cela assurera un dernier ‘nettoyage’ à votre machine et stabilisera la température avant l’infusion.

INFUSION DE L’EXPRESSO

L’erreur la plus commune est la surextraction de l’expresso, engendrant un breuvage amer et un ‘crema’ décoloré.

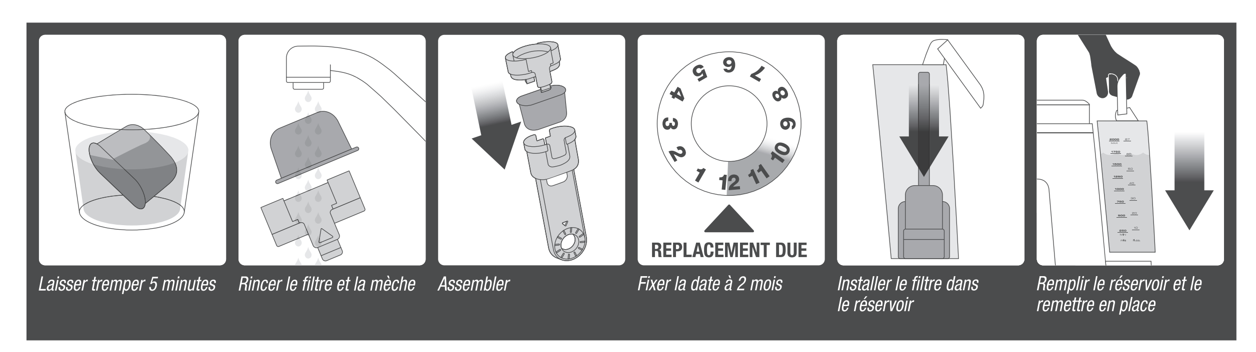
Le ‘crema’ est cette écume dorée qui recouvre le café après l’infusion.

NOTE: Le goût du café dépendra de vos préférences et de plusieurs autres facteurs, dont le type de café, la grosseur de la mouture et la pression de tassage. Faites-en l’essai en variant chacun de ces facteurs afin d’obtenir le café désiré.

Entretien et Nettoyage

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LE BARISTA EXPRESS DE BREVILLE

INSTALLATION / REMPLACEMENT DU FILTRE DU RÉSERVOIR D’EAU



Laisser tremper 5 minutes — *Rincer le filtre et la mèche* — *Assembler* — *Fixer la date à 2 mois* — *Installer le filtre dans le réservoir* — *Remplir le réservoir et le remettre en place*

Le filtre du réservoir d’eau de le Barista Express réduit de façon significative les substances qui peuvent affecter la senteur et le goût de l’eau, comme le chlore, certains pesticides et déchets organiques ou même le goût de métal. On peut le retirer du réservoir durant l’infusion, s’il n’est pas utile.

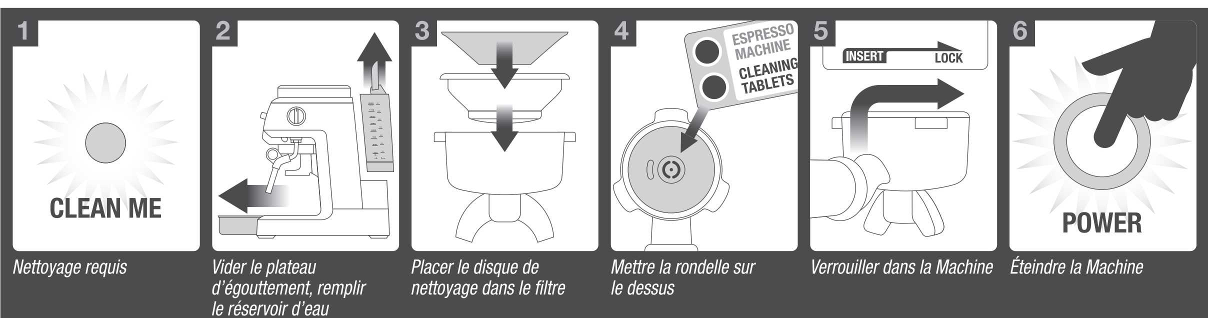
- Retirez le filtre du sac de plastique et faites-le tremper dans de l’eau durant 5 minutes.
- Rincez-le à l’eau froide durant 5 secondes.
- Lavez la mèche en acier inoxydable du filtre en plastique et assemblez.
- Fixez la date à 2 mois.
- Remettez en place en laissant glisser vers le bas.

NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE

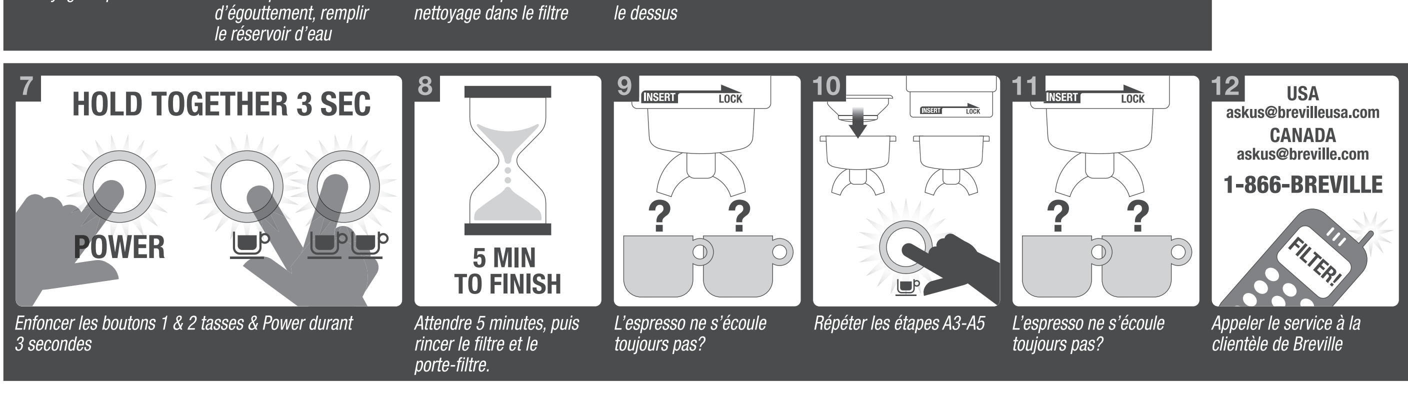
Laissez couler de l’eau régulièrement dans le porte-filtre, sans la mouture, afin d’éliminer les résidus qui pourraient s’y retrouver.

CYCLE DE NETTOYAGE

Le Barista Express a une fonction de cycle de nettoyage intégrée que vous devez utilisez périodiquement. Le voyant lumineux ‘CLEAN ME’ (nettoyez-moi) s’illuminera automatiquement pour indiquer qu’un cycle de nettoyage est requis.



1. *Nettoyage requis*
2. *Vider le plateau d’égouttement, remplir le réservoir d’eau*
3. *Placer le disque de nettoyage dans le filtre*
4. *Mettre la rondelle sur le dessus*
5. *Verrouiller dans la Machine*
6. *Éteindre la Machine*



7. *Enfoncer les boutons 1 & 2 tasses & Power durant 3 secondes*
8. *Attendre 5 minutes, puis rincer le filtre et le porte-filtre.*
9. *L’espresso ne s’écoule toujours pas?*
10. *Répéter les étapes A3-A5*
11. *L’espresso ne s’écoule toujours pas?*
12. *Appeler le service à la clientèle de Breville*

GUIDE POUR LE CYCLE DE NETTOYAGE

Pour le cycle de nettoyage, suivez les étapes suivantes et consultez la rubrique Guide pour Cycle de Nettoyage de la Machine.

1. Prenez une pastille de nettoyage.
2. Insérez-la dans le disque du panier-filtre à une ou deux tasses
3. Insérez le panier-filtre dans le porte-filtre
4. Clippez la pastille dans le filtre
5. Verrouillez le porte-filtre dans la tête d'infusion
6. Éteignez la machine
7. Tenir enfoncés simultanément les boutons de une tasse, deux tasses et POWER durant 3 secondes.
8. Le cycle de nettoyage s'activera pour 5 minutes. Une fois terminé, un signal sonore se fera entendre 3 fois. Retirez le porte-filtre et assurez-vous que la pastille est complètement dissoute.

Si la pastille n'est pas dissoute, répétez les étapes 5 à 7.

DÉTARTRAGE

Un usage régulier peut causer le dépôt de minéraux d'eau dure dans les différentes composantes de la machine, réduisant ainsi la diffusion de l'eau, la puissance de la machine et affectant la qualité du café.

Nous vous conseillons de détartrer la machine régulièrement (tous les 2-3 mois) avec un mélange d'eau et de vinaigre.

Suivez les directives suggérées ou utilisez les solutions suivantes:

Solution diluée (eau douce)

- 1 partie de vinaigre blanc
- 2 parties d'eau froide

Solution concentrée (eau dure)

- 1 partie de vinaigre blanc
- 1 partie d'eau froide

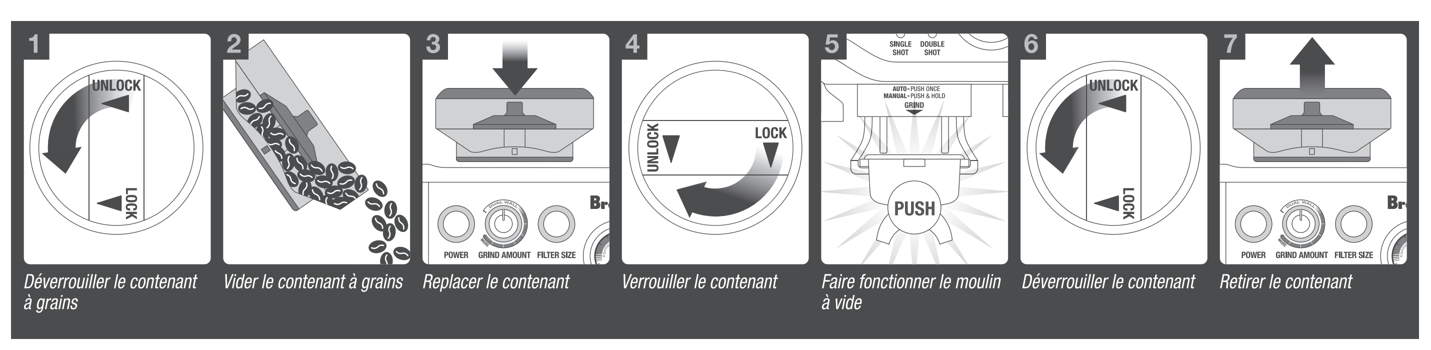
AVERTISSEMENT: NE PLONGEZ NI LE CORDON D'ALIMENTATION, LA FICHE OU L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE. NE JAMAIS RETIRER OU VIDER LE RÉSERVOIR D'EAU DURANT LE DÉTARTRAGE.

DÉTARTRAGE DE LA MACHINE

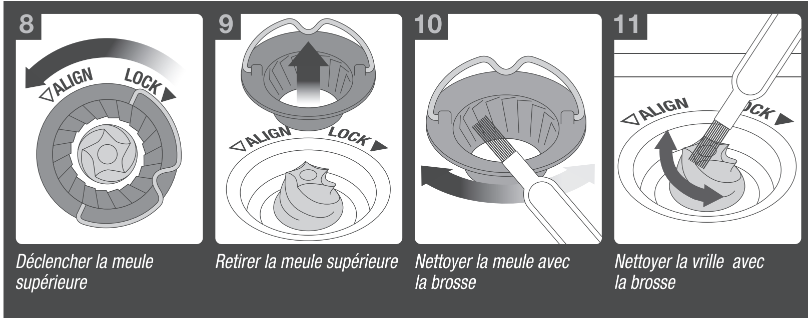
- Retirez le porte-filtre et l'activateur de mousse. Versez la solution de vinaigre-eau dans le réservoir.
- Branchez la machine.
- Enfoncez le bouton POWER à la position 'On'
- Placez un grand bol sous la tête d'infusion et la buse vapeur.
- Quand la température d'infusion aura été atteinte, tous les contours des boutons du panneau de commande s'illumineront. Tenez enfoncés les boutons de une tasse et deux tasses afin d'activer l'écoulement d'eau manuel. Relâchez les boutons quand la moitié de la solution vinaigre-eau aura traversé la tête d'infusion.
- Réglez le cadran de vapeur à la position 'STEAM' et laissez la vapeur s'échapper de la buse vapeur durant à peu près 2 minutes. Remettez le cadran de vapeur à la position 'OFF'.
- Après le détartrage, retirez le réservoir d'eau, rincez-le soigneusement puis remplissez-le d'eau froide. Pour rincer la machine, répétez les étapes précédentes.

NETTOYAGE DU MOULIN À MEULES CONIQUES

Le cycle de nettoyage du moulin élimine les dépôts d'huile qui peuvent affecter le rendement des meules coniques.

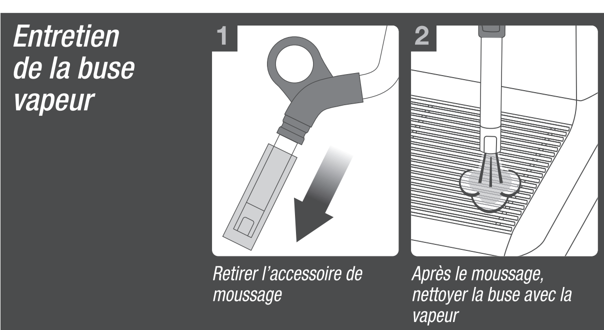


1. *Déverrouiller le contenant à grains*
2. *Vider le contenant à grains*
3. *Replacer le contenant*
4. *Verrouiller le contenant*
5. *Faire fonctionner le moulin à vide*
6. *Déverrouiller le contenant*
7. *Retirer le contenant*



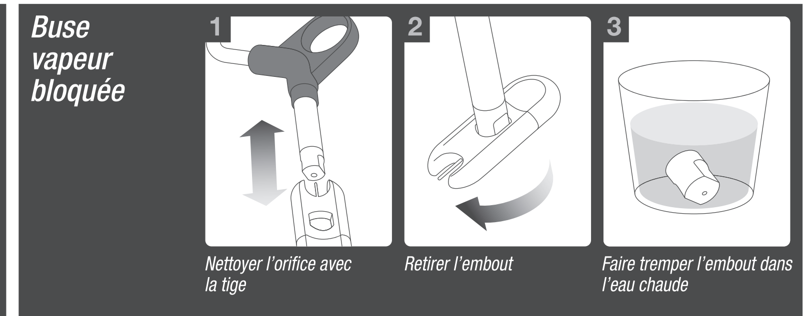
8. *Déclencher la meule supérieure*
9. *Retirer la meule supérieure*
10. *Nettoyer la meule avec la brosse*
11. *Nettoyer la vrille avec la brosse*

NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR ET DE L'ACTIVATEUR DE MOUSSE



1 *Retirer l'accessoire de moussage*

2 *Après le moussage, nettoyer la buse avec la vapeur*



1 *Nettoyer l'orifice avec la tige*

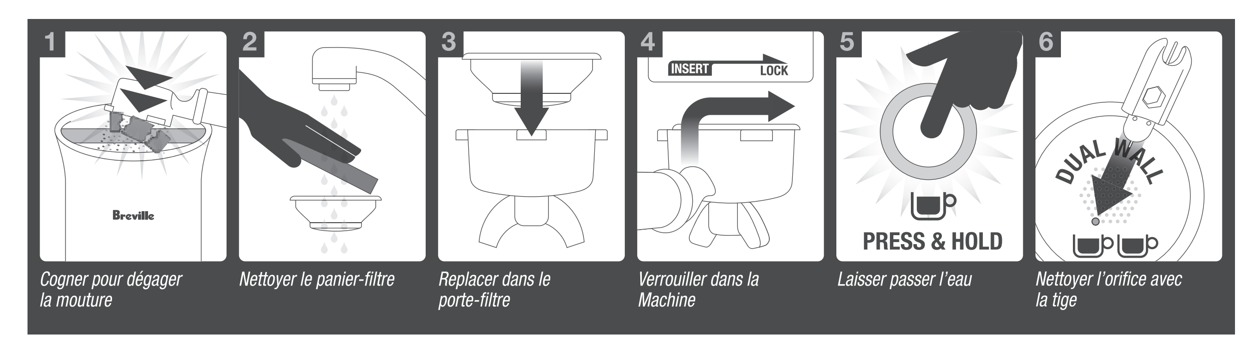
2 *Retirer l'embout*

3 *Faire tremper l'embout dans l'eau chaude*

- La buse vapeur et l'activateur de mousse doivent être nettoyés après chaque moussage
- Retirez l'activateur de mousse et rincez-le à l'eau chaude.
- Essuyez la buse vapeur avec un chiffon humide et orientez-la vers le plateau d'égouttement. Tournez alors le cadran de vapeur à la position 'STEAM'. Le lait pouvant rester dans la buse sera alors dégagé.
- Remettez le cadran à la position 'OFF' et enfoncez le bouton POWER à 'Off' pour laisser refroidir la machine.
- Si la buse vapeur est bloquée, utilisez la tige de l'outil de nettoyage pour dégager l'orifice.
- Si la buse demeure bloquée, vous pouvez retirer l'embout de la buse vapeur en utilisant l'outil spécial prévu à cet effet.
- Dévissez-le avec l'outil en question.
- Faites tremper l'embout dans l'eau bouillante avant d'utiliser la tige pour le débloquer. Replacez-le dans la buse vapeur et fixez-le bien avec l'outil de nettoyage.

NETTOYAGE / DÉBLOQUAGE DES FILTRES, PORTE-FILTRE ET TÊTE D'INFUSIN

Régulièrement, rincez la machine avec le porte-filtre en place, sans la mouture, afin d'éliminer tout résidu de café.



Cogner pour dégager la mouture — *Nettoyer le panier-filtre* — *Replacer dans le porte-filtre* — *Verrouiller dans la Machine* — *Laisser passer l'eau* — *Nettoyer l'orifice avec la tige*

Si les petits orifices du filtre se bloquent, suivez les étapes suivantes:

1 Insérez le filtre dans le porte-filtre. Laissez l'eau s'écouler de la machine avec le filtre et le porte-filtre en place, sans mouture.
2 Vous pouvez utiliser la tige de l'outil de nettoyage pour nettoyer les orifices du panier-filtre.
3 Pour nettoyer les filtres à simple paroi, faites coulez l'eau à travers le porte-filtre en utilisant la fonction manuelle et tenant enfoncé le bouton ☕ 'une tasse'.
4 Pour un nettoyage approfondi des filtres, faites un cycle de nettoyage de la machine avec le porte-filtre et les filtres en place.



NETTOYAGE DU BOÎTIER / RÉCHAUD À TASSES

Vous pouvez nettoyer le boîtier et le réchaud à tasses avec un chiffon doux et humide. Polir ensuite avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas d'abrasif, de tampons à récurer ou de chiffons qui pourraient en égratigner la surface.



NETTOYAGE DU PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT

Le plateau d'égouttement doit être retiré, vidé et nettoyé à intervalles réguliers, et surtout quand l'indicateur 'Empty Me!' (videz-moi) apparaît.

Retirez alors la grille, les compartiments et l'indicateur 'Empty Me!' du plateau d'égouttement. Jetez la mouture sèche. Lavez le plateau d'égouttement à l'eau chaude savonneuse, en utilisant un savon liquide non-abrasif, rincez et bien asséchez. Vous pouvez retirer l'indicateur 'Empty Me!' en le soulevant pour dégager les loquets latéraux.

La base du plateau d'égouttement et le couvercle vont au lave-vaisselle.



NETTOYAGE DU PLATEAU DE RANAGEMENT

Vous pouvez retirez le plateau de rangement après avoir enlevé le plateau d'égouttement, le nettoyer avec un chiffon doux et humide (ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons récurants ou de chiffons qui pourraient en égratigner la surface).

RANGEMENT DE LA MACHINE

Avant de ranger votre machine, éteignez-la en pressant le bouton POWER à 'Off'. Faites de même pour le cadran de vapeur (Off) et débranchez l'appareil.

Retirez les grains de café du contenant, videz le réservoir d'eau et le plateau d'égouttement. Assurez-vous que la machine est refroidie, propre et asséchée. Remettez tous les accessoires en place ou dans le plateau de rangement.

Rangez en position verticale et ne déposez aucun objet sur le dessus.

AVERTISSEMENT: NE PLONGEZ NI LE CORDON D'ALIMENTATION, LA FICHE OU L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE. NE JAMAIS RETIRER OU VIDER LE RÉSERVOIR D'EAU DURANT LE DÉTARTRAGE.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Quand la machine est éteinte,les voyants lumineux de la vapeur et de l'eau chaude clignotent.	Le cadran de vapeur n'est pas à la position 'Off'	Tournez le cadran de vapeur à la 'Off'. La machine activera le processus normal de réchauffement.
Le café ne s'écoule pas.	La machine n'est pas en marche ou n'est pas branchée	Assurez-vous que la machine est Branchée et que le bouton POWER est enfoncé à 'On' Consultez la rubrique.
	Le réservoir d'eau est vide	*'le réservoir d'eau'* à la page 90.
	La mouture est trop fine	Assurez-vous d'utiliser la bonne grosseur de mouture à expresso. consultez la rubrique *'Régler la mouture'* à la page 92.
	Il y a trop de mouture dans le filtre	Consultez la rubrique *'Ajuster la Dose'* à la page 92.
	La mouture est trop tassée	Consultez la rubrique *'Tasser la mouture'* à la page 93.
	Le filtre est bloqué	Nettoyez les filtres. Consultez la rubrique *'Nettoyage des filtres'* à la page 106
Le café coule trop vite.	La mouture est trop grossière	Assurez-vous d'utiliser la bonne grosseur de mouture à expresso. Consultez la rubrique *'Régler la mouture'* à la page 90.
	Il n'y a pas assez de mouture dans le filtre	Consultez la rubrique *'Ajuster la dose'* à la page 90
	La mouture n'est pas assez tassée	Consultez la rubrique *'Tasser la mouture'* à la page 93.
Le café est froid.	Les tasses n'ont pas été réchauffées	Réchauffez les tasses. Consultez la rubrique *'Réchauffer les tasses'* à la page 90.
	Le lait n'est pas assez chaud (pour le cappuccino ou le latté)	Quand le fond du pichet à lait devient trop chaud pour qu'on le touche, cela veut dire que le lait est la bonne température. Consultez la rubrique *'L'art de faire mousser le lait'* à la page 97.

GUIDE DE DÉPANNAGE (continu)

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Il n'y a pas de créma.	La mouture n'est pas assez tassée	Consultez la rubrique *'Tasser la mouture'* à la page 93.
	La mouture est trop grossière	Assurez-vous d'utiliser la bonne grosseur de mouture à expresso. Consultez la rubrique *'Régler la mouture'* à la page 92.
	Les grains de café ne sont pas frais	Remplacez les grains en place par des grains frais ou du café pré-moulu frais. Le café moulu ne doit pas être gardé plus d'une semaine.
	Les orifices des filtres sont Bloqués	Utilisez la tige de l'outil de nettoyage pour dégager les orifices. Consultez la rubrique *'Nettoyer les filtres'* à la page 106.
La machine émet des sons de pulsion / pompage durant l'infusion ou le moussage du lait.	La machine fonctionne avec une pompe de 15 bar	Ceci est le fonctionnement normal de la machine. Il n'y a rien à faire.
Le café déborde du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas bien inséré dans la tête d'infusion	Consultez la rubrique *'Insérer le porte-filtre'* à la page 94.
	Il y a de la mouture autour de la paroi du filtre	Nettoyez les résidus de mouture sur la paroi du porte-filtre afin qu'il s'enclenche bien dans la tête d'infusion.
	Il y a trop de mouture dans la filtre	Consultez la rubrique *'Ajuster la dose'* à la page 92.
	La mouture est trop tassée	Consultez la rubrique *'Tassage de la mouture'* à la page 93.
	Pas le bon filtre pour la quantité de mouture utilisée	Assurez-vous d'utiliser le petit filtre pour 1 tasse de café et le grand pour 2 tasses.
Il y a de la mouture dans le café.	Le réservoir d'eau est vide ou presque	Consultez l'étape 1 – *'Remplir le réservoir'* à la page 90.
	La mouture est trop fine	Assurez-vous d'utiliser la bonne grosseur de mouture à expresso. Consultez la rubrique *'Régler la mouture'* à la page 92.

	La machine est bloquée par des la dépôts minéraux	Détartrez la machine. Consultez Rubrique *'Détartrage'* à la page 103.
PROBLÈME	**CAUSES POSSIBLES**	**QUE FAIRE**
La machine émet un son De pompage continuel et fort	Le réservoir d'eau est vide	Consultez la rubrique *'Remplir le réservoir d'eau'* à la page 90.
	Le réservoir d'eau n'est pas bien installé	Consultez l'étape 1 – *'Remplir le réservoir'* à la page 90.
Aucune vapeur ne s'émane	La machine n'est pas en marche	Assurez-vous que la machine est branchée et que le bouton POWER est en position 'On'
	Le réservoir d'eau est vide	Consultez la rubrique *'Remplir le réservoir d'eau'* à la page 90.
	Le cadran de vapeur n'est pas à la position 'Steam'	Tournez le cadran à la positin 'Steam'.
	La buse vapeur est bloquée	Utilisez la tige de l'outil de nettoyage pour nettoyer l'orifice. Si la buse est encore bloquée, retirez l'embout en utilisant le centre de l'outil de nettoyage. Consultez la rubrique *'Entretien et nettoyage'* à la page 105.
Le lait ne mousse pas	Il n'y a pas assez de vapeur	La buse vapeur peut être bloquée. Consultez la rubrique *'Entretien et nettoyage'* à la page 105.
	Le lait n'est ni frais ni froid	Utilisez du lait frais et froid. Consultez la rubrique *'L'art de mousser le lait'* à la page 103.
La machine ne fonctionne pas	La machine semble être en marche mais cesse de fonctionner	Le dispositif de sécurité peut avoir été déclenché à cause de la surchauffe de la pompe ou du moulin à café. Éteignez la machine et laissez-la refroidir durant 30-60 minutes.
Aucune mouture ne sort du moulin à café	Il n'y a pas de grains de café dans le contenant	Remplissez le contenant.

GUIDE DE DÉPANNAGE (continu)

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Le moulin à café ne fonctinne pas que le micro-interrupteur est enfoncé **Les voyants des 'Doses' une tasse et deux tasses clignotent en alternance**	Le verrou de sécurité du contenant à grains n'est pas enclenché (le contenant n'est pas bien installé)	Retirez le contenant, vérifiez s'il y a des débris et replacez-le correctement.
Trop / pas assez de mouture acheminée dans le panier-filtre	Le réglage de la dose est incorrect pour la grosseur de grain utilisé	Utilisez l'ajustement de la dose (Dose Ajust) pour augmenter ou diminuer la dose.
Trop / pas assez d'expresso dans la tasse	Le réglage de la dose ou de la grosseur de la mouture doivent être modifiés	Restaurez les programmes par défaut de la machine ou reprogrammez un nouveau réglage de la dose.



Breville Customer Service Center

US Customers

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Canadian Customers

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@breville.ca

www.brevilleusa.com

www.breville.com

Due to continual improvements in design or otherwise, the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.



Model BES860XL

Issue 3/09

Packaging Code: NA